

## Mucho Más Rosé



### Blend

## Mucho Más Rosé

Apostar por la calidad, reducir hasta la esencia, eliminando aquello que resulta nimio e insustancial... Eso es Mucho más. Lo relevante es el vino.

### Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los Blend. Estos vinos se elaboran con diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

VARIEDAD  
**Garnacha y Tempranillo**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 8-10°C**

### Notas de Cata

De color rosa intenso destaca por sus reflejos brillantes. En nariz dominan aromas a frutas rojas. En paladar es fresco, con equilibrio entre fruta y acidez, destacando su armonía y sensación golosa. Un paso en boca suave a la vez que persistente.

### Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos, así como platos de comida asiática y oriental.

### Información Técnica

Elaborado con uvas de las variedades Garnacha y Tempranillo. El control se inicia en la vendimia buscando la madurez tecnológica, para que en el hollejo de la uva no haya excesiva concentración de antocianos y nos permita obtener un Rosado de color pálido. En boca también conseguiremos un mosto con mayor acidez y punta de frescura. Cada variedad se trata por separado, se realizan maceraciones cortas (2-3 horas), prensados muy suaves y desfangados estáticos para conseguir mostos muy limpios. Las fermentaciones transcurren a muy baja temperatura como ocurre en los vinos blancos de calidad, en torno a 12-14°C y permanecen sobre sus lías durante 3-4 meses antes de su ensamblaje y embotellado.

## **Premios**

### **ORO**

2024 Vinespaña: Mucho Mas Rosé

2023 Challenge International du Vin: Mucho Más Rosé

### **PLATA**

2024 Mundus Vini: Mucho Mas Rosé

2023 Concurso Mundial de Bruselas: Mucho Mas Rosé

2023 Concurso de Vinos Casino de Madrid: Mucho Más Rosé