Cuvée Especial

Mucho Más Espumoso

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 un *cuvée* especial de 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	ESTILO
Viura y Chardonnay	**Vino espumoso**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
11.5 %	**Servir entre 8-10°C**

Notas de Cata

Color amarillo brillante. Sutiles notas de vainilla tostada y de brioche preparan el camino para una descarga de sabores de cítricos maduros y de frutas de hueso, redondeados por un delicioso final cremoso.

Maridaje

Vino ideal como aperitivo y maridaje con platos de carne de ave, pasta, marisco, salmón y quesos curados.

Información Técnica

La originalidad de este espumoso radica en el cuidado de su elaboración y en la elección de fecha de vendimia. El momento óptimo se elige meticulosamente para que en el vino base prevalezca la acidez, frescura y complejidad aromática. Este vino está elaborado las uvas Viura y Chardonnay procedentes de viñedos seleccionados. Una parte del Chardonnay que formará parte de este espumoso fermenta en barricas nuevas de origen francés y americano. Después de la segunda fermentación, el vino permanece un tiempo entre seis y doce semanas sobre sus lías.
El resultado es un vino equilibrado y elegante.

Premios

GRAN ORO
2024 CWSA BEST VALUE: Mucho Más Espumoso
ORO
2025 Vinespaña: Mucho Más Espumoso
2024 Berliner Wein Trophy: Mucho Más Espumoso
PLATA
2025 Mundus Vini: Mucho Más Espumoso
2025 The Drinks Business Asia Masters: Mucho Más Espumoso
2025 Asian Masters: Mucho Más Espumoso
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Mucho Más Espumoso