

Cuvée Especial

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 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 **Garnacha y Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC**

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, asi 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 12-14ºC y permanecen sobre sus lías durante 3-4 meses antes de su ensamblaje y embotellado.

Premios

ORO
2026 Mundus Vini: Mucho Mas Rosé ****BEST OF SHOW SPAIN ROSÉ****
2025 Vinespaña: Mucho Mas Rosé
PLATA
2025 The Global Masters: Mucho Mas Rosé
2025 Concurso Mundial de Bruselas: Mucho Mas Rosé
2025 Vinos del Real Casino de Madrid: Mucho Mas Rosé