

Cuvée Especial

Mucho Más Tinto

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

vivino 4.1

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
Tempranillo, Garnacha y Syrah.

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 y 18 ºC

Notas de Cata

Color rojo picota, con capa media-alta y ribete compacto. Aromático, elegante con buena intensidad. Recuerdos de fruta negra madura, monte bajo, balsámicos. Fondo con toques de nobles cueros y vainilla. En boca resulta complejo, amplio, vivo y resaltan las notas afrutadas, minerales, sobre finas sensaciones de cacao. Final persistente y elegante.

Maridaje

Vino ideal para acompañar tapas y aperitivos, quesos curados, carnes magras y platos de caza.

Información Técnica

El objeto del coupage es obtener un vino diferente y especial, utilizando variedades Tempranillo, Garnacha y Syrah de distintos orígenes vitícolas españoles, que aportan sus propias particularidades. Las uvas provienen de viñedos viejos y se recolectan de forma manual. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 10-14 días con temperaturas controladas de 26-28ªC. El vino permanece en barricas de roble americano durante 3-4 meses hasta la finalización de la fermentación maloláctica. Después se determina la mezcla y se ensamblan los vinos.

Premios

ORO
2026 Mundus Vini: Mucho Mas NV
2026 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Mucho Mas NV
2026 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE): Mucho Mas NV
2026 Challenge International du Vin: Mucho Mas NV
2026 Vinalies Internationales: Mucho Mas NV
2026 Sakura Wine Awards: Mucho Mas NV