



Premium Blend

Mucho Mas – Etiquette noire

Un vin de qualité qui est réduit à l'essentiel et élimine tout ce qui est sans importance. Il ne reste que l'essentiel.



Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE

Tempranillo, Grenache et Syrah

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 15 et 18°C

Notes de dégustation

Robe rouge cerise, et nez aromatique et élégant. Evocation de fruits noirs mûrs, de garrigue, de balsamique. Fond avec des notes de cuirs nobles et de vanille. En bouche, il est complexe ; se détachent des notes fruitées, minérales, sur de fines sensations de cacao. Finale persistante et élégante.

Accords

Un délice à boire seul ou parfait pour accompagner avec de l'agneau et du fromage, particulièrement du fromage bleu.

Informations techniques

Coupage de Tempranillo, Grenache et de Syrah de différentes origines viticoles espagnoles et qui apportent leurs propres particularités afin d'obtenir un vin différent et spécial. Les raisins proviennent de vieilles vignes et sont récoltés à la main. Les vinifications sont réalisées dans des cuves en acier inoxydable pendant 10 à 14 jours à des températures contrôlées de 26 à 28°C. Le vin reste en fûts de chêne pendant 3 à 4 mois jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Le mélange est ensuite déterminé et les vins sont assemblés.

Derniers Prix

DOUBLE OR / ** LA MANCHA WINE OF THE YEAR**

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Mucho Mas Black Edition NV

OR

2024 Berliner Wine Trophy: Mucho Mas Black Edition NV

2024 CINVE : Mucho Mas Black Edition NV

2024 The Drink Business Spring Tasting : Mucho Mas Black Edition NV

ARGENT

2024 Mundus Vini: Mucho Mas Black Edition NV



Premium Blend Mucho Mas Rouge Blend

Un vin de qualité qui est réduit à l'essentiel et élimine tout ce qui est sans importance. Il ne reste que l'essentiel.



VIVINO

4.2



Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE

Tempranillo, Grenache et Syrah

STYLE

**Vin
tranquile**

TENEUR EN ALCOOL

13.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Servir entre
15 et 18°C**

Notes de dégustation

Robe rouge cerise, et nez aromatique et élégant. Evocation de fruits noirs mûrs, de garrigue, de balsamique. Fond avec des notes de cuirs nobles et de vanille. En bouche, il est complexe ; se détachent des notes fruitées, minérales, sur de fines sensations de cacao. Finale persistante et élégante.

Accords

Un délice à boire seul ou parfait pour accompagner avec de l'agneau et du fromage, particulièrement du fromage bleu.

Informations techniques

Coupage de Tempranillo, Grenache et de Syrah de différentes origines viticoles espagnoles et qui apportent leurs propres particularités afin d'obtenir un vin différent et spécial. Les raisins proviennent de vieilles vignes et sont récoltés à la main. Les vinifications sont réalisées dans des cuves en acier inoxydable pendant 10 à 14 jours à des températures contrôlées de 26 à 28°C. Le vin reste en fûts de chêne pendant 3 à 4 mois jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Le mélange est ensuite déterminé et les vins sont assemblés.

Derniers Prix

GRAND OR

2023 Vinalies Internationales: Mucho Mas NV

OR

2024 Sakura Awards : Mucho Mas NV

2024 España Selección : Mucho Mas NV

2023 Berliner Wine Trophy: Mucho Mas NV

2023 Frankfurt International Trophy: Mucho Mas NV

ARGENT

2024 Concurso Mundial de Bruselas: Mucho Más NV

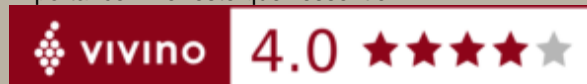
2024 CWSA BEST VALUE: Mucho Más NV

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Mucho Más NV



Premium Blend Mucho Mas Blanc

Un vin de qualité qui est réduit à l'essentiel et élimine tout ce qui est sans importance. Il ne reste que l'essentiel.



Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE

Verdejo, Sauvignon blanc et Chardonnay

STYLE

Vin tranquille.

TENEUR EN ALCOOL

12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Notes de dégustation

Une robe jaune intense avec des teintes vertes. De merveilleux arômes frais d'herbes, de pomme, de pêche et de fruits tropicaux. Un vin élégant avec une fin en bouche agréable, persistante et soyeuse.

Accords

Idéal avec des tapas et des plats de poisson ou de fruits de mer. Essayez-le aussi avec des pâtes et du fromage.

Informations techniques

Coupage de Verdejo, Sauvignon blanc et Chardonnay de différentes origines viticoles espagnoles et qui apportent leurs propres particularités afin d'obtenir un vin différent et spécial. Les raisins proviennent de vieilles vignes et sont récoltés à la main. Les vinifications sont réalisées dans des cuves en acier inoxydable pendant 10 à 14 jours à des températures contrôlées de 26 à 28°C. Le vin reste en fûts de chêne pendant 3 à 4 mois jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Le mélange est ensuite déterminé et les vins sont assemblés.

Derniers Prix

90 POINTS

2023 James Suckling: Mucho Más Blanc

OR

2024 Challenge International Du Vin: Mucho Más Blanc

2024 CWSA BEST VALUE: Mucho Más Blanc

2023 VINESPAÑA: Mucho Más Blanc

ARGENT

2024 Sakura Wine Awards: Mucho Más Blanc

2024 Baco: Mucho Más Blanc

2023 The Global Masters Autumn Tasting: Mucho Más Blanc

2023 Concurso Mundial de Bruselas: Mucho Más Blanc

2023 Concurso de Vinos Casino de Madrid: Mucho Más Blanc

2023 Bacchus: Mucho Más Blanc