

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 4.1

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 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 15 et 18ºC

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 28ºC. 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

OR
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



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.

vivino 4.1

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 18ºC

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 28ºC. 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
2025 IWC: Mucho Mas Black Edition NV
DOUBLE OR
2025 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 Más 0.0 Rouge

Une gamme de vins à déguster « sans modération ». MUCHO MÁS 0.0% s'adapte à la nouvelle tendance du marché et s'adresse à tous les types de publics et d'occasions de consommation.
Élargissez votre expérience avec les boissons sans alcool. Elles sont idéales pour ceux qui veulent prendre soin de leur santé sans renoncer au plaisir de boire un verre avec l'arôme et la saveur du vin, mais sans alcool.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

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 **Cabernet Sauvignon et Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **0,0 % (sans alcool).**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Une fois ouvert, conservez-le au réfrigérateur et consommez-le dans les deux jours.**

Notes de dégustation

Couleur rubis avec des arômes intenses où prédominent les fruits rouges comme la framboise et la fraise, accompagnés d'une touche de prune noire. Douces notes épicées caractéristiques des cépages Cabernet Sauvignon et Tempranillo. Bouche douce, équilibrée et fraîche.

Accords

Parfait pour accompagner les salades, les légumes grillés, les plats de pâtes ou les viandes blanches.

Informations techniques

Lors des vendanges, des vignobles spécifiques et des raisins à faible teneur en alcool sont sélectionnés. Pour sa production, l'alcool est extrait au moyen d'un processus complexe qui évite la perte de composés aromatiques caractéristiques du vin original et de la variété dont il est issu. La qualité et les propriétés organoleptiques du produit sont préservées, ce qui permet d'obtenir un vin de qualité, expressif, frais et aux arômes intenses.

Derniers Prix

OR
2026 Mundus Vini: Mucho Mas 0.0 rouge ****BEST OF SHOW SPAIN RED****



Premium Blend

Mucho Más Gold

Mucho Más Gold, le vin haut de gamme de notre gamme, est le résultat d'un nouvel assemblage réalisé avec le raisin espagnol par excellence : la variété Tempranillo. Nous avons parcouru les différentes régions viticoles du nord de l'Espagne pour sélectionner les vignobles parfaits qui donnent vie à ce vin haut de gamme et exclusif. Notre engagement en faveur d'une qualité exceptionnelle se reflète à chaque étape de sa production.
Mucho Más Gold ne rend pas seulement hommage à la riche tradition vinicole, mais établit également une nouvelle référence passionnante dans notre gamme déjà couronnée de succès.

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
Assemblage de raisins Tempranillo provenant de vignobles situés dans différentes régions du nord de l'Espagne.

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 14 y 16ºC

Notes de dégustation

Rouge cerise intense avec des reflets rouge rubis. Entrée en bouche puissante et fraîche. Bouche enveloppante et douce avec des notes fruitées et épicées. Tanins savoureux et très bonne acidité. Vin fin et élégant. La bouche est intense et complexe, avec des arômes de fruits rouges et noirs harmonisés avec de fines notes toastées. Un fond balsamique très consistant sur des notes minérales.

Accords

Idéal avec les tapas et les hors-d'œuvre, les fromages affinés, les ragoûts et les plats de gibier.

Informations techniques

Les œnologues ont combiné les différentes caractéristiques du raisin Tempranillo, qui a sa propre personnalité en fonction de son emplacement, du type de sol et du climat de chaque région. Le résultat est un équilibre fruité intrinsèque au raisin Tempranillo, ainsi qu'une structure complexe et agréable grâce aux mois de vieillissement en fûts de chêne américain.

Derniers Prix

90 POINTS
2025 Andreas Larsson Tasting: Mucho Más Gold NV
OR
2025 Sakura Awards: Mucho Más Gold NV
2025 Mundus Vini: Mucho Más Gold NV
2025 Berliner Wine Trophy: Mucho Más Gold NV
2025 CWSA Best Value: Mucho Más Gold NV
2024 Vinespaña: Mucho Más Gold NV
ARGENT
2024 The Drinks Business Autumn Tasting: Mucho Más Gold NV

-



Premium Blend

Mucho Más Edición Especial Starlite

L'ÉDITION SPÉCIALE STARLITE se distingue par sa complexité et ses délicates nuances fruitées et gourmandes. Cette nouvelle proposition possède une personnalité authentique et incomparable qui vous transporte vers les nuits les plus animées du festival.
Un vin intense, riche en arômes et en fruits, inspiré du rythme de Starlite et capturant l'essence de ses fêtes. Un assemblage unique, digne d'une édition aussi exclusive, qui célèbre l'union parfaite entre la musique et le vin. Bien plus qu'un festival, BIEN PLUS qu'un vin !

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, Garnacha et Syrah.**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 18ºC**

Notes de dégustation

Ce vin est une symphonie de saveurs aux notes intenses de fruits rouges, comme la framboise et la cerise, qui s'entremêlent avec de délicates touches de vanille et d'épices, créant une harmonie qui évoque l'émotion d'une nuit de festival. En bouche, ses tanins doux et veloutés vous enveloppent d'une étreinte chaleureuse, tandis que sa finale persistante laisse un souvenir inoubliable, comme l'écho d'un grand concert.

Accords

L'édition spéciale Starlite de Mucho Más se marie bien avec des plateaux de fromages internationaux accompagnés de fruits secs et de confitures, des viandes rouges comme le carpaccio de bœuf au parmesan ou des plats grillés, comme les brochettes de poulet teriyaki au barbecue.

Informations techniques

L'élaboration de vins à partir de raisins provenant de vieux vignobles de différentes régions d'Espagne est un véritable art, qui cherche à capturer l'essence et la profondeur que seuls ces vignobles peuvent offrir. L'ÉDITION SPÉCIALE STARLITE est composée de raisins sélectionnés dans de vieux vignobles du nord de l'Espagne, où le climat et le terroir confèrent caractère et personnalité à chaque cépage. Notre équipe d'œnologues a particulièrement mis l'accent sur le cépage Tempranillo provenant de vignobles centenaires, qui apporte une structure ferme et une complexité aromatique unique, associé au cépage Garnacha, qui ajoute une riche expression fruitée. Le résultat est un vin avec plus de profondeur, de corps et un profil fruité qui reflète fidèlement le terroir du nord de l'Espagne.



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.

VIVINO 4.0

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 28ºC. 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 white
OR
2025 The Drinks Business Asia Masters: Mucho Más white
2025 Asian Masters: Mucho Más white
2024 Challenge International Du Vin: Mucho Más white
ARGENT
2025 Vinespaña: Mucho Más white
2025 Mundus Vini: Mucho Más white
2025 Sakura Wine Awards: Mucho Más white
2025 CWSA: Mucho Más white



Premium Blend

Mucho Más Blanco Edición Especial Starlite

Mucho Más Blanco ÉDITION SPÉCIALE STARLITE se distingue par sa complexité et ses délicates nuances fruitées. Cette nouvelle proposition possède une personnalité authentique et incomparable qui vous transporte vers les nuits les plus animées du festival.
Un vin équilibré et élégant, riche en arômes et en fruits, inspiré du rythme de Starlite et capturant l'essence de ses fêtes. Un assemblage unique, digne d'une édition aussi exclusive, qui célèbre l'union parfaite entre la musique et le vin. Bien plus qu'un festival, BIEN PLUS qu'un vin !

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 **Servir entre 6-8ºC**

Notes de dégustation

Ce vin blanc présente une robe jaune paille brillante et des reflets verts qui promettent une expérience fraîche et vibrante. Au nez, c'est une symphonie complexe et subtile, où s'entremêlent les accords sucrés de la pêche et de l'abricot avec des notes acidulées d'agrumes, le tout enveloppé d'un fond fumé. En bouche, il déploie une élégance exquise et extrêmement agréable, avec des notes exotiques de fruits tropicaux qui dansent aux côtés de légères nuances de vanille. Son acidité parfaitement équilibrée en fait le compagnon idéal pour trinquer sous les étoiles de Starlite.

Accords

Ce vin est un compagnon exceptionnel pour les plats de pâtes, la paella et une grande variété de tapas froides. Sa polyvalence brille également lorsqu'il s'accorde parfaitement avec toutes sortes de plats internationaux tels que les sushis, les ceviches, le curry de poulet ou les tacos au poisson.

Informations techniques

L'objectif est de créer un style de vin différent, en tirant parti des qualités de trois cépages différents mais complémentaires provenant de plusieurs régions viticoles remarquables d'Espagne. La vinification s'effectue dans des cuves en acier inoxydable pendant 20 à 25 jours à une température maximale de 15 °C. Une fois la fermentation terminée, le vin reste en contact avec ses lies pendant 2 à 3 mois afin de développer ses arômes secondaires caractéristiques. Dans le cas du Chardonnay, le vin reste en fûts de chêne français pendant 3 mois, avec un bâtonnage (remuage des lies) plusieurs fois par semaine.



Premium Blend

Mucho Más 0.0 blanc

Une gamme de vins à déguster « sans modération ». MUCHO MÁS 0.0% s'adapte à la nouvelle tendance du marché et s'adresse à tous les types de publics et d'occasions de consommation.
Élargissez votre expérience avec les boissons sans alcool. Elles sont idéales pour ceux qui veulent prendre soin de leur santé sans renoncer au plaisir de boire un verre avec l'arôme et la saveur du vin, mais sans alcool.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

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 **Sauvignon Blanc**	STYLE **Boisson à base de vin désalcoolisé**
TENEUR EN ALCOOL **0,0 % (sans alcool).**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Une fois ouvert, conservez-le au réfrigérateur et consommez-le dans les deux jours.**

Notes de dégustation

Couleur jaune paille avec des reflets verts, vif et frais, avec des arômes de fruits tropicaux et d'agrumes. En bouche, il est intense, savoureux et équilibré.

Accords

Idéal pour accompagner les apéritifs, les salades, les poissons et les fruits de mer.

Informations techniques

Lors des vendanges, des vignobles spécifiques et des raisins à faible teneur en alcool sont sélectionnés. Pour sa production, l'alcool est extrait au moyen d'un processus complexe qui évite la perte de composés aromatiques caractéristiques du vin original et de la variété dont il est issu. La qualité et les propriétés organoleptiques du produit sont préservées, ce qui permet d'obtenir un vin de qualité, expressif, frais et aux arômes intenses.

Derniers Prix

OR
2026 Mundus Vini: Mucho Mas 0.0 blanc ****BEST OF SHOW SPAIN WHITE****



Premium Blend

Mucho Más Rosé

Miser sur la qualité, réduire à l'essentiel, éliminer ce qui est futile et insignifiant… C'est beaucoup plus. Ce qui est important, c'est le vin.

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 **Garnacha et Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 8 y 10ºC**

Notes de dégustation

De couleur rose intense, il se distingue par ses reflets brillants. Au nez, les arômes de fruits rouges dominent. En bouche, il est frais, avec un équilibre entre le fruit et l'acidité, soulignant son harmonie et sa sensation gourmande. Une bouche douce et persistante.

Accords

Il accompagne tous types d'entrées, les poissons et fruits de mer, ainsi que les plats asiatiques et orientaux.

Informations techniques

Élaboré à partir de raisins des cépages Grenache et Tempranillo. Le contrôle commence lors des vendanges, en recherchant la maturité technologique, afin que la peau du raisin ne présente pas une concentration excessive d'anthocyanes et nous permette d'obtenir un rosé de couleur pâle. En bouche, nous obtiendrons également un moût avec une plus grande acidité et une pointe de fraîcheur.
Chaque cépage est traité séparément, avec des macérations courtes (2-3 heures), des pressages très doux et des débourbages statiques afin d'obtenir des moûts très propres. Les fermentations se déroulent à très basse température, comme pour les vins blancs de qualité, autour de 12-14 °C, et les vins restent sur leurs lies pendant 3-4 mois avant d'être assemblés et mis en bouteille.

Derniers Prix

OR
2025 Vinespaña: Mucho Mas Rosé
2024 BACCHUS: Mucho Mas Rosé
2023 Challenge International du Vin: Mucho Más Rosé
ARGENT
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
2024 Mundus Vini: Mucho Mas Rosé



Premium Blend

Mucho Más Sparkling

Miser sur la qualité, réduire à l'essentiel, éliminer ce qui est insignifiant et sans substance… C'est bien plus que cela. Ce qui importe, c'est le vin.

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
Viura et Chardonnay

STYLE
Vin pétillant

TENEUR EN ALCOOL
11,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 8-10ºC

Notes de dégustation

Couleur jaune vif. De subtiles notes de vanille grillée et de brioche ouvrent la voie à une explosion de saveurs d'agrumes mûrs et de fruits à noyau, complétées par une délicieuse finale crémeuse.

Accords

Vin idéal à l'apéritif et en accompagnement de plats à base de volaille, de pâtes, de fruits de mer, de saumon et de fromages affinés.

Informations techniques

L'originalité de ce vin mousseux réside dans le soin apporté à son élaboration et dans le choix de la date de vendange. Le moment optimal est choisi avec soin afin que l'acidité, la fraîcheur et la complexité aromatique prévalent dans le vin de base. Ce vin est élaboré à partir de raisins Viura et Chardonnay provenant de vignobles sélectionnés. Une partie du Chardonnay qui entrera dans la composition de ce vin mousseux fermente dans des fûts neufs d'origine française et américaine. Après la seconde fermentation, le vin repose entre six et douze semaines sur ses lies.
Le résultat est un vin équilibré et élégant.

Derniers Prix

GRAND OR
2024 CWSA BEST VALUE: Mucho Más Sparkling
OR
2025 Vinespaña: Mucho Más Sparkling
2024 Berliner Wein Trophy: Mucho Más Sparkling
ARGENT
2025 Mundus Vini: Mucho Más Sparkling
2025 The Drinks Business Asia Masters: Mucho Más Sparkling
2025 Asian Masters: Mucho Más Sparkling
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Mucho Más Sparkling



Premium Blend

Mucho Más Sparkling Rosé

Miser sur la qualité, réduire à l'essentiel, éliminer ce qui est insignifiant et sans substance… C'est ça, Mucho más. Ce qui compte, c'est le vin.

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
Garnacha et Tempranillo

STYLE
Vin pétillant

TENEUR EN ALCOOL
11 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 8-10ºC

Notes de dégustation

Ce vin présente une jolie robe rose pâle, accompagnée d'une mousse fine et constante qui ajoute une touche d'élégance visuelle. En bouche, les saveurs distinctives de poire et de framboise se distinguent et ravissent le palais grâce à leur délicieuse combinaison. On apprécie les subtiles nuances sucrées qui apportent une agréable complexité et une effervescence rafraîchissante.

Accords

Ce vin est un délice à déguster seul ou accompagné d'entrées légères, telles que des salades, des pâtes, des fruits de mer et même des desserts, comme le classique cheesecake.

Informations techniques

L'originalité de ce vin mousseux réside dans le soin apporté à son élaboration et dans le choix de la date de vendange. Le moment optimal est choisi avec soin afin que l'acidité, la fraîcheur et la complexité aromatique prévalent dans le vin de base. Ce vin est élaboré à partir de raisins grenache et tempranillo provenant de vignobles sélectionnés.
Le résultat est un vin équilibré et élégant.

Derniers Prix

OR
2024 Berliner Wine Trophy: Mucho Más Sparkling Rosé
2024 Korea Wine Challenge: Mucho Más Sparkling Rosé
ARGENT
2024 Global Rosé Masters: Mucho Más Sparkling Rosé