



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 8-10°C

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