



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 8-10°C

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 Espumoso

2023 Vinespaña: Mucho Más Espumoso

OR

2025 Vinespaña: Mucho Más Espumoso

2024 Berliner Wein Trophy: Mucho Más Espumoso

ARGENT

2025 The Drinks Business Asia Masters: Mucho Más Espumoso

2025 Asian Masters: Mucho Más Espumoso

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Mucho Más Espumoso