



### Blend Mucho mas

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

Le tempranillo est le cépage le plus cultivé en Espagne. Il est également connu comme le raisin de 1 000 vins, car il produit des vins très différents selon les régions. Ce jeune vin rouge, au vieillissement court et en barrique, est élaboré à partir de grappes de tempranillo provenant de vignes anciennes du nord de l'Espagne et de vignes plus jeunes du centre-sud de la péninsule. Le cépage Syrah cultivé dans le centre-sud du pays offre des arômes et une structure profonds.

CÉPAGE  
**Tempranillo et Syrah**

STYLE  
**Vin tranquile**

TENEUR EN ALCOOL  
**14%**

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 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

**90 points**

2021 Gilbert & Gaillard International Challenge: Mucho Mas

2020 Gilbert & Gaillard International Challenge: Mucho Mas

**OR**

2021 Berliner Wein Trophy: Mucho Mas

2021 Sakura Wine Awards: Mucho Mas

2021 Frankfurt International Trophy: Mucho Mas

2021 China Wina&Spirits Awards Best Value: Mucho Mas

2020 China Wina&Spirits Awards: Mucho Mas

**ARGENT**

2020 Vinalies International Mucho Mas



### Autres Mucho mas

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

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

#### 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

**OR**

2021 Berliner Wein Trophy: Mucho Más Blanc

2021 Sakura Wine Awards: Mucho Mas Blanc

2020 AWC Vienna: Mucho Más Blanc

**ARGENT**

2019 Mundus Vini: Mucho Más Blanc



### Blend

## Mucho Mas - Black Label

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

Le tempranillo est le cépage le plus cultivé en Espagne. Il est également connu comme le raisin de 1 000 vins, car il produit des vins très différents selon les régions. Ce jeune vin rouge, au vieillissement court et en barrique, est élaboré à partir de grappes de tempranillo provenant de vignes anciennes du nord de l'Espagne et de vignes plus jeunes du centre-sud de la péninsule. Le cépage Syrah cultivé dans le centre-sud du pays offre des arômes et une structure profonds.

#### CÉPAGE

**Tempranillo et Syrah**

#### STYLE

**Vin tranquille**

#### TENEUR EN ALCOOL

**14%**

#### 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 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.