Cuvée Especial

Mucho Más Tinto

Apostar por la calidad, reducir hasta la esencia, eliminando aquello que resulta nimio e insustancial… Eso es Mucho más. Lo relevante es el vino.
Conoce la gama completa de Mucho Más.

vivino 4.1

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD
Tempranillo, Garnacha y Syrah.

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 y 18 ºC

Notas de Cata

Color rojo picota, con capa media-alta y ribete compacto. Aromático, elegante con buena intensidad. Recuerdos de fruta negra madura, monte bajo, balsámicos. Fondo con toques de nobles cueros y vainilla. En boca resulta complejo, amplio, vivo y resaltan las notas afrutadas, minerales, sobre finas sensaciones de cacao. Final persistente y elegante.

Maridaje

Vino ideal para acompañar tapas y aperitivos, quesos curados, carnes magras y platos de caza.

Información Técnica

El objeto del coupage es obtener un vino diferente y especial, utilizando variedades Tempranillo, Garnacha y Syrah de distintos orígenes vitícolas españoles, que aportan sus propias particularidades. Las uvas provienen de viñedos viejos y se recolectan de forma manual. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 10-14 días con temperaturas controladas de 26-28ªC. El vino permanece en barricas de roble americano durante 3-4 meses hasta la finalización de la fermentación maloláctica. Después se determina la mezcla y se ensamblan los vinos.

Premios

GRAN ORO
2023 Vinalies Internationales: Mucho Mas NV
DOBLE ORO
2025 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Mucho Mas NV
ORO
2024 España Selección : Mucho Mas NV
2023 Berliner Wine Trophy: Mucho Mas NV
2023 Frankfurt International Trophy: Mucho Mas NV
PLATA
2025 Sakura Awards : Mucho Mas NV
2025 Vinespaña: Mucho Más NV
2025 The Drink Business Asia Masters: Mucho Más NV
2025 Asian Masters: Mucho Más NV
2024 Concurso Mundial de Bruselas: Mucho Más NV
2024 CWSA BEST VALUE: Mucho Más NV
2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Mucho Más NV

Cuvée Especial

Mucho Más – Etiqueta Negra

Apostar por la calidad, reducir hasta la esencia, eliminando aquello que resulta nimio e insustancial… Eso es Mucho más. Lo relevante es el vino.

vivino 4.1

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD
Tempranillo, Garnacha y Syrah.

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 y 18ºC

Notas de Cata

Color rojo picota, con capa media-alta y ribete compacto. Aromático, elegante con buena intensidad. Recuerdos de fruta negra madura, monte bajo, balsámicos. Fondo con toques de nobles cueros y vainilla. En boca resulta complejo, amplio, vivo y resaltan las notas afrutadas, minerales, sobre finas sensaciones de cacao. Final persistente y elegante.

Maridaje

Vino ideal para acompañar tapas y aperitivos, quesos curados, carnes magras y platos de caza.

Información Técnica

El objeto del coupage es obtener un vino diferente y especial, utilizando variedades Tempranillo, Garnacha y Syrah de distintos orígenes vitícolas españoles, que aportan sus propias particularidades. Las uvas provienen de viñedos viejos y se recolectan de forma manual. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 10-14 días con temperaturas controladas de 26-28ºC. El vino permanece en barricas de roble americano durante 3-4 meses hasta la finalización de la fermentación maloláctica. Después se determina la mezcla y se ensamblan los vinos.

Premios

90 PUNTOS
2025 IWC: Mucho Mas Black Edition NV
DOBLE ORO
2025 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Mucho Mas Black Edition NV
ORO
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
PLATA
2024 Mundus Vini: Mucho Mas Black Edition NV

Cuvée Especial

Mucho Más Edición Especial Starlite

La EDICION ESPECIAL STARLITE destaca por su complejidad y delicados matices afrutados y golosos. Esta nueva propuesta tiene una personalidad auténtica e inconfundible que te transporta a las noches más vibrantes del festival.
Un vino intenso, repleto de aromas y fruta, inspirado en el ritmo de Starlite capturando la esencia de sus fiestas. Un ensamblaje único, digno de una edición tan exclusiva, que celebra la unión perfecta entre música y vino. ¡Mucho más que un festival, MUCHO MÁS que un vino!

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD **Tempranillo, Garnacha y Syrah.**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15 y 18ºC**

Notas de Cata

Este vino es una sinfonía de sabores con notas a frutos rojos intensos, como la frambuesa y la cereza, se entrelazan con delicados toques de vainilla y especias, creando una armonía que evoca la emoción de una noche de festival. En boca, su tanino suave y aterciopelado te envuelve en un abrazo cálido, mientras que su final persistente deja un recuerdo inolvidable, como el eco de un gran concierto.

Maridaje

Marida la Edición Especial Starlite de Mucho Más con tablas de quesos internacionales acompañadas de frutos secos y mermeladas, carnes rojas como el carpaccio de ternera con parmesano o platos a la brasa, como las brochetas de pollo teriyaki a la parrilla.

Información Técnica

La elaboración de vinos con uvas de viñedo viejo de diferentes lugares de España es todo un arte, que busca capturar la esencia y la profundidad que solo estas viñas pueden ofrecer. La EDICIÓN ESPECIAL STARLITE se compone de uvas seleccionadas de viñedos antiguos del norte de España, donde el clima y el terruño imprimen carácter y personalidad a cada cepa. Nuestro equipo de enólogos ha puesto una especial intención en destacar la variedad Tempranillo proveniente de viñedos centenarios, que aporta una estructura firme y una complejidad aromática única, combinada con la Garnacha, que añade una rica expresión frutal. El resultado es un vino con mayor profundidad, cuerpo y un perfil frutal que refleja fielmente el terroir del norte de España.

Cuvée Especial

Mucho Más Gold

Mucho Más Gold, el vino top de nuestra gama, es el resultado un nuevo coupage elaborado con la uva española por excelencia: la variedad Tempranillo. Hemos recorrido las diversas zonas vitivinícolas del norte de España para seleccionar los viñedos perfectos que dan vida a este vino premium y exclusivo. En cada etapa de su elaboración se refleja nuestro compromiso con la calidad excepcional.
Mucho Más Gold no solo rinde homenaje a la rica tradición vinícola, sino que también establece un nuevo punto de referencia emocionante en nuestra ya exitosa gama.

vivino 4.0

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD
Coupage de uvas de la variedad Tempranillo de viñedos de diferentes zonas del Norte de España.

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
14°C – 16°C

Notas de Cata

Rojo picota muy intenso con reflejos de color rubí. Entrada potente y fresca. De paso envolvente y goloso con notas afrutadas y especiadas. Taninos sabrosos y muy buena acidez. Un vino fino y elegante. En boca resulta intenso y complejo, destacan los aromas de fruta roja y negra armonizados con finas notas tostadas. Fondo balsámico muy consistente sobre notas minerales.

Maridaje

Ideal con tapas y aperitivos, quesos curados, estofados y platos de caza.

Información Técnica

Los enólogos han combinado las diferentes características de la uva tempranillo que tiene una personalidad propia según su ubicación, tipo de suelo y climatología de cada zona. El resultado destaca un equilibrio frutal intrínseco a la uva tempranillo, además de una compleja y agradable estructura gracias a su reposo durante meses en barrica de roble americano.

Premios

90 PUNTOS
2025 Andreas Larsson Tasting: Mucho Más Gold NV
ORO
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
PLATA
2024 The Drinks Business Autumn Tasting: Mucho Más Gold NV

Cuvée Especial

Mucho Más 0.0 tinto

Una gama de vinos para disfrutar «sin moderación». MUCHO MÁS 0.0 % se adapta a la nueva tendencia del mercado. Amplía tu experiencia con las bebidas desalcoholizadas, ideales para quienes buscan cuidar su salud sin renunciar al placer de tomar una copa con el aroma y sabor del vino, pero sin alcohol.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD **Cabernet Sauvignon y Tempranillo.**	ESTILO **Bebida a base de vino desalcoholizado.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **0.0% (Desalcoholizado).**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Una vez abierto conserve en el frigorífico y consuma en dos días.**

Notas de Cata

Tono rubí con aromas intensos donde predominan las frutas rojas como la frambuesa y la fresa, acompañadas de un toque de ciruela negra. Suaves notas especiadas características de las variedades Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Paso suave en boca, equilibrado y fresco.

Maridaje

Perfecto para acompañar ensaladas, verduras asadas, platos de pasta o carnes blancas.

Información Técnica

En la vendimia, se seleccionan viñedos específicos y uvas naturalmente con baja graduación. Para su elaboración, el alcohol se extrae mediante un complejo proceso para evitar la pérdida de compuestos aromáticos característicos del vino original y la variedad de la que procede. La calidad y propiedades organolépticas del producto se conservan, obteniéndose un vino de calidad, expresivo, fresco y de aromas intensos.

Premios

ORO

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

Cuvée Especial

Mucho Más Blanco

Apostar por la calidad, reducir hasta la esencia, eliminando aquello que resulta nimio e insustancial… Eso es Mucho Más. Lo relevante es el vino.

vivino 4.0

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD
Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 6 y 8ºC.

Notas de Cata

De color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Complejo, sutil en nariz, marcado con aromas de melocotón y albaricoque y toques cítricos con fondo ahumado. Agradable, elegante con notas de frutas tropicales, ligeros matices de vainilla y acidez muy bien equilibrada.

Maridaje

Vino ideal como aperitivo, pero también puede acompañar platos de pasta, paella, y todo tipo de tapas frías. Marida perfectamente con todo tipo de pescados al horno, ahumados y quesos.

Información Técnica

El objetivo de la mezcla era crear un estilo distinto de vino, aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias de varias regiones vitivinícolas notables en España. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días con temperaturas máximas de 15 ºC. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías durante 2-3 meses para desarrollar sus característicos aromas secundarios. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble francés durante 3 meses, haciéndose batonnage (removido de lías) varias veces por semana.

Premios

90 PUNTOS
2023 James Suckling: Mucho Más Blanco
ORO
2025 The Drinks Business Asia Masters: Mucho Más Blanco
2025 Asian Masters: Mucho Más Blanco
2024 Challenge International Du Vin: Mucho Más Blanco
PLATA
2025 Vinespaña: Mucho Más Blanco
2025 Mundus Vini: Mucho Más Blanco
2025 Sakura Wine Awards: Mucho Más Blanco
2025 CWSA: Mucho Más blanco

Cuvée Especial

Mucho Más Gold Blanco

Mucho Más Gold blanco nace como la expresión más sofisticada y premium de nuestra emblemática marca. Este exclusivo blend refleja una gran armonía, fusionando la elegancia de variedades internacionales como la Chardonnay y la Sauvignon Blanc con la esencia y el carácter de uvas autóctonas como la Albariño y la Verdejo.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD
Coupage de uvas de diferentes uvas blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Albariño y Verdejo.

ESTILO
Vino Tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8ºC – 10ºC.

Notas de Cata

Un vino blanco elegante y expresivo que destaca por sus aromas a frutas de hueso y cítricos, con delicados matices florales y sutiles toques ahumados procedentes del tiempo que el Chardonnay pasa en barrica. Armonioso y envolvente en boca, conduce a un final largo y persistente que invita a saborear cada sorbo.

Maridaje

Es el acompañamiento perfecto para pescados, mariscos, cocina asiática ligera o platos de verduras de temporada.

Información Técnica

Este vino nace como un ejercicio de precisión, ensamblando la frescura del Sauvignon Blanc, Verdejo y Chardonnay con la nobleza del Albariño. Mientras el Chardonnay reposa en roble americano, el Albariño se divide en dos crianzas de alta expresión: una parte en barricas de roble francés y castaño durante 4 meses para ganar estructura, y otra sobre lías en depósitos de hormigón durante 4-5 meses para potenciar su mineralidad y golosidad en boca. El resultado es un blanco complejo y untuoso, donde la pureza de la fruta se ve realzada por el ensamblaje con maderas y materiales nobles.

Premios

ORO
2026 Mundus Vini: Mucho Mas White Gold
2026 Concours Mondial de Bruxelles: Mucho Mas White Gold
2026 Frankfurt International Trophy: Mucho Mas White Gold
PLATA
2026 AWC Vienna: Mucho Mas White Gold

Cuvée Especial

Mucho Más Blanco Edición Especial Starlite

Mucho Más Blanco EDICIÓN ESPECIAL STARLITE destaca por su complejidad y delicados matices afrutados. Esta nueva propuesta tiene una **personalidad auténtica e inconfundible** que te transporta a las noches más vibrantes del festival.
Un vino equilibrado y elegante, repleto de aromas y fruta, inspirado en el ritmo de Starlite capturando la esencia de sus fiestas. Un ensamblaje único, digno de una edición tan exclusiva, que celebra la unión perfecta entre música y vino. ¡Mucho más que un festival, MUCHO MÁS que un vino!

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD **Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay.**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 6 y 8ºC.**

Notas de Cata

Este vino blanco se presenta con un color amarillo pajizo brillante y esos reflejos verdosos que prometen una experiencia fresca y vibrante. En nariz, es una sinfonía compleja y sutil, donde se entrelazan los dulces acordes del melocotón y el albaricoque con la chispa de toques cítricos, todo envuelto en un fondo ahumado. En boca, despliega una elegancia exquisita y sumamente agradable, con las notas exóticas de frutas tropicales bailando junto a ligeros matices de vainilla. Su acidez, perfectamente equilibrada, lo convierte en el compañero ideal para brindar bajo las estrellas de Starlite.

Maridaje

Este vino es un compañero excepcional para platos de pasta, paella y una amplia variedad de tapas frías. Su versatilidad brilla también al maridar a la perfección con toda clase de platos internacionales como sushi, ceviches, curry de pollo o tacos de pescados.

Información Técnica

El objetivo es crear un estilo distinto de vino, aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias de varias regiones vitivinícolas notables en España. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días con temperaturas máximas de 15 ºC. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías durante 2-3 meses para desarrollar sus característicos aromas secundarios. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble francés durante 3 meses, haciéndose batonnage (removido de lías) varias veces por semana.

Cuvée Especial

Mucho Más 0.0 blanco

Una gama de vinos para disfrutar «sin moderación». MUCHO MÁS 0.0 % se adapta a la nueva tendencia del mercado. Amplía tu experiencia con las bebidas desalcoholizadas, ideales para quienes buscan cuidar su salud sin renunciar al placer de tomar una copa con el aroma y sabor del vino, pero sin alcohol.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD
Sauvignon Blanc

ESTILO
Bebida a base de vino desalcoholizado.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
0.0% (Desalcoholizado).

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
8-10ºC. Una vez abierto conserve en el frigorífico y consuma en dos días.

Notas de Cata

Color amarillo pajizo con destellos verdosos, vibrante y fresco, con aromas a frutas tropicales y cítricos. En boca, es intenso, sabroso y equilibrado.

Maridaje

Ideal para acompañar aperitivos, ensaladas, pescados y mariscos.

Información Técnica

En la vendimia, se seleccionan viñedos específicos y uvas naturalmente con baja graduación. Para su elaboración, el alcohol se extrae mediante un complejo proceso para evitar la pérdida de compuestos aromáticos característicos del vino original y la variedad de la que procede. La calidad y propiedades organolépticas del producto se conservan, obteniéndose un vino de calidad, expresivo, fresco y de aromas intensos.

Premios

ORO
2026 Mundus Vini: Mucho Mas 0.0 blanco ****BEST OF SHOW SPAIN WHITE****

Cuvée Especial

Mucho Más Rosé

Apostar por la calidad, reducir hasta la esencia, eliminando aquello que resulta nimio e insustancial… Eso es Mucho más. Lo relevante es el vino.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD **Garnacha y Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC**

Notas de Cata

De color rosa intenso destaca por sus reflejos brillantes. En nariz dominan aromas a frutas rojas. En paladar es fresco, con equilibrio entre fruta y acidez, destacando su armonía y sensación golosa. Un paso en boca suave a la vez que persistente.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos, asi como platos de comida asiática y oriental.

Información Técnica

Elaborado con uvas de las variedades Garnacha y Tempranillo. El control se inicia en la vendimia buscando la madurez tecnológica, para que en el hollejo de la uva no haya excesiva concentración de antocianos y nos permita obtener un Rosado de color pálido. En boca también conseguiremos un mosto con mayor acidez y punta de frescura.
Cada variedad se trata por separado, se realizan maceraciones cortas (2-3 horas), prensados muy suaves y desfangados estáticos para conseguir mostos muy limpios. Las fermentaciones transcurren a muy baja temperatura como ocurre en los vinos blancos de calidad, en torno a 12-14ºC y permanecen sobre sus lías durante 3-4 meses antes de su ensamblaje y embotellado.

Premios

ORO
2026 Mundus Vini: Mucho Mas Rosé ****BEST OF SHOW SPAIN ROSÉ****
2025 Vinespaña: Mucho Mas Rosé
PLATA
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

Cuvée Especial

Mucho Más Espumoso

Apostar por la calidad, reducir hasta la esencia, eliminando aquello que resulta nimio e insustancial… Eso es Mucho más. Lo relevante es el vino.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD
Viura y Chardonnay

ESTILO
Vino espumoso

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
11.5 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

Notas de Cata

Color amarillo brillante. Sutiles notas de vainilla tostada y de brioche preparan el camino para una descarga de sabores de cítricos maduros y de frutas de hueso, redondeados por un delicioso final cremoso.

Maridaje

Vino ideal como aperitivo y maridaje con platos de carne de ave, pasta, marisco, salmón y quesos curados.

Información Técnica

La originalidad de este espumoso radica en el cuidado de su elaboración y en la elección de fecha de vendimia. El momento óptimo se elige meticulosamente para que en el vino base prevalezca la acidez, frescura y complejidad aromática. Este vino está elaborado las uvas Viura y Chardonnay procedentes de viñedos seleccionados. Una parte del Chardonnay que formará parte de este espumoso fermenta en barricas nuevas de origen francés y americano. Después de la segunda fermentación, el vino permanece un tiempo entre seis y doce semanas sobre sus lías.
El resultado es un vino equilibrado y elegante.

Premios

GRAN ORO
2024 CWSA BEST VALUE: Mucho Más Espumoso
ORO
2025 Vinespaña: Mucho Más Espumoso
2024 Berliner Wein Trophy: Mucho Más Espumoso
PLATA
2025 Mundus Vini: Mucho Más Espumoso
2025 The Drinks Business Asia Masters: Mucho Más Espumoso
2025 Asian Masters: Mucho Más Espumoso
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Mucho Más Espumoso

Cuvée Especial

Mucho Más Sparkling Rosé

Apostar por la calidad, reducir hasta la esencia, eliminando aquello que resulta nimio e insustancial… Eso es Mucho más. Lo relevante es el vino.

vivino 4.0

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD
Garnacha y Tempranillo

ESTILO
Vino Espumoso

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
11%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8 y 10ºC

Notas de Cata

Este vino se presenta con un atractivo color rosa pálido, acompañado de una burbuja fina y constante que añade un toque de elegancia visual. En boca, se destacan los sabores distintivos de pera y frambuesa, los cuales deleitan el paladar con su deliciosa combinación. Se aprecian sutiles matices dulces que aportan una agradable complejidad y una efervescencia refrescante.

Maridaje

Este vino es una delicia para disfrutar tanto por sí solo como acompañado de entrantes ligeros, como ensaladas, pastas, mariscos e incluso postres, como la clásica tarta de queso.

Información Técnica

La originalidad de este espumoso radica en el cuidado de su elaboración y en la elección de fecha de vendimia. El momento óptimo se elige meticulosamente para que en el vino base prevalezca la acidez, frescura y complejidad aromática. Este vino está elaborado las uvas garnacha y tempranillo procedentes de viñedos seleccionados.
El resultado es un vino equilibrado y elegante.

Premios

ORO
2024 Berliner Wine Trophy: Mucho Más Sparkling Rosé
2024 Korea Wine Challenge: Mucho Más Sparkling Rosé
PLATA
2024 Global Rosé Masters: Mucho Más Sparkling Rosé

Cuvée Especial

Mucho Más Espumoso 0.0

Una gama de vinos para disfrutar «sin moderación». MUCHO MÁS 0.0 % se adapta a la nueva tendencia del mercado. Amplía tu experiencia con las bebidas desalcoholizadas, ideales para quienes buscan cuidar su salud sin renunciar al placer de tomar una copa con el aroma y sabor del vino, pero sin alcohol.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD **Sauvignon Blanc.**	ESTILO **Bebida a base de vino desalcoholizado.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **0.0% (Desalcoholizado).**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **8-10ºC. Una vez abierto conserve en el frigorífico y consuma en dos días.**

Notas de Cata

Elaborado con uvas de la variedad Sauvignon blanc, este refrescante espumoso desprende aromas a frutas tropicales y cítricas. Goloso y muy refrescante gracias al contenido de carbónico natural.

Maridaje

Aperitivos ligeros, ensaladas de pasta, postres y frutas.

Información Técnica

En la vendimia, se seleccionan viñedos específicos y uvas naturalmente con baja graduación. Para su elaboración, el alcohol se extrae mediante un complejo proceso para evitar la pérdida de compuestos aromáticos característicos del vino original y la variedad de la que procede. La calidad y propiedades organolépticas del producto se conservan, obteniéndose una bebida desalcoholizada de calidad, expresivo, fresco y de aromas intensos.

Premios

ORO

2026 Mundus Vini: Mucho Mas 0.0 espumoso **BEST OF SHOW SPARKLING SPAIN**