



Blend

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.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los Blend. Estos vinos se elaboran con 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 bodega de roble americano.

Premios

ORO

2024 Vinespaña: Mucho Más Gold

2024 Berliner Wine Trophy: Mucho Más Gold