

## Mucho Más Espumoso



### 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  
**12 %**

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.

## Mucho Más Espumoso

### Premios

#### **GRAN ORO**

2024 CWSA BEST VALUE: Mucho Más Espumoso

2023 Vinespaña: Mucho Más Espumoso

#### **ORO**

2024 Berliner Wein Trophy: Mucho Más Espumoso

#### **PLATA**

2024 Vinespaña: Mucho Más Espumoso

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