



Blend

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.

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
Tempranillo y Syrah.

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 y 18°C

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 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 26-28°C. 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.



Blend Mucho Más

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 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 y Syrah.

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 y 18 °C

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 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 26-28°C. 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

2020 Gilbert & Gaillard International Challenge: Mucho Mas

ORO

2020 China Wina&Spirits Awards: Mucho Mas

PLATA

2020 Vinalies International: Mucho Mas



Otros 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.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD

Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 6 y 8°C.

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 °C. 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

ORO

2020 AWC Vienna: Mucho Más Blanco

2019 Berliner Wein Trophy: Mucho Más Blanco

PLATA

2019 Mundus Vini: Mucho Más Blanco