

PAÑO DE LÁGRIMAS

Un tempranillo de Cigales que da la talla

Padre e hijo, que habían nacido entre viñas, tenían un sueño, elaborar su propio vino a partir de cepas de entre 80 y 20 años que la familia tenía repartida en la localidad de Mucientes (Valladolid). En 2015 y gracias al esfuerzo, trabajo de años y al amor por su tierra, sacaron su primer vino. Y toda esa tradición vitivinícola, ha hecho que el carácter de Mucy resida en el respeto por la identidad del terreno adquiriendo personalidad propia.

Vino tinto 100% Tempranillo

DO Cigales

Añada 2021

Alcohol: 14%

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés.

Descripción: posee un color rojo picota con ribetes violáceos debido a su corta crianza, limpio, tranquilo y brillante. Destacan sus aromas a fruta roja madura (ciruela, cereza y grosella) con ligeras notas a vainilla, especiadas y minerales. Entrada en boca seca, con un ligero amargor, un gran equilibrio.

Maridaje: charcutería, quesos semicurados, pescados azules, algunas carnes blancas como pollo, carnes rojas asadas como cabrito y cordero.

