

## MUCY 12 MESES

Un tinto sedoso y sabroso

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.

Este vino tinto procede de majuelo de unos 70 años de edad y está plantado en vaso. La vendimia ha sido realizada de forma manual.

Vino tinto 100% Tempranillo

DO Cigales

Añada 2021

Alcohol: 14%

**Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés.

**Descripción:** de color intenso y brillante rojo rubí, de capa muy alta. En nariz, se aprecian bien integradas la fruta y la madera: pimienta negra, orégano, regaliz, moras... amplificándose aún más estos aromas por vía retronasal. Boca muy estructurada, de entrada suave y taninos amables. Largo recorrido y gran persistencia, recordando notas especiadas propias de la buena madera; y fruta y regaliz, características de la buena uva.

**Maridaje:** charcutería, quesos semicurados, carnes rojas asadas como cabrito y cordero.

