



NUMERUS CLAUSUS

VARIEDADES: Tempranillo

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Producto de una exhaustiva selección de uvas procedentes de viñedos superiores a 80 años. Cepas situadas en terrenos cascajosos de la orografía de la parte alta de la ribera del Pisuerga. Perfectamente expuestas al sol, y vendimiadas manualmente en su momento óptimo, controladas desde la vendimia hasta su paso por la mesa de selección, y vinificadas en pequeños depósitos a temperatura controlada de 25°C durante 25 días.

La crianza se realiza durante 18 meses en barrica nueva de roble francés, antes de pasar a botella.

NOTAS DE CATA: Brillante y profundo color granate oscuro, con destellos rubí. Aromas de fruta bien madura y concentrada, muy buena intensidad de matices minerales (grafito, pizarra), balsámicos (eucalipto, pino) y especiados (clavo, canela). Recuerdos de confituras de moras y arándanos envueltos en una cremosidad del roble, con tonos de avellana y toffe.

En boca es concentrado, graso en el centro, denso, equilibrado y goloso, con tanino fino, muy largo y expresivo, dejando claramente marcado el carácter de la tierra.

MARIDAJE: Acompaña todo tipo de carnes rojas, cordero y caza. Temperatura de servicio 16-18°.

FINCA MUSEUM VIÑEDOS Y BODEGAS
D.O. Cigales

Ctra. Cigales - Corcos Km.3 | T. (+34) 983 581 029 | Sugerencias y comentarios:
47270 Cigales, Valladolid (España) | F. (+34) 983 581 030 | info@bodegasmuseum.com

www.bodegasmuseum.com

