

Nombre del vino: Musa Domaine

Tipo de vino: Tinto de Autor

Añada: 2022

Variedad: Tempranillo 100%

Crianza: 12 meses barrica francesa

Fases de cata:

- Fase visual: Color rojo picota, con irisaciones moradas muestra de su juventud y reflejos rubís de su paso por barrica.
- Fase olfativa: Destacan los aromas primarios típicos de la variedad. Predomina la mora y los frutos negros como el arándano o la grosella. Según pasa el tiempo el vino se oxigena dando unos delicados aromas terciarios, o de crianza, con leves tonos avainillados y especiados como la pimienta negra.
- Fase gustativa: Entrada potente. Se trata de un vino con mucha estructura. La acidez se encuentra equilibrada y el alcohol bien integrado. Confirma la fase olfativa puesto que volvemos a encontrarnos un sabor con mucha fruta característica de la variedad tempranillo. Nos encontramos un vino equilibrado el cual no satura ni el olfato ni el gusto y te invita a seguir bebiendo.

