

VINO DE LA SEMANA

Wine of the week

MUÑANA TRES CEPAS

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano de tostado medio y 12 meses de reposo en botella en cuevas naturales, a una temperatura entre 16-18 °C.

Aged for 12 months in medium toasted French and American oak barrels and 12 months of rest in the bottle in natural caves, at a temperature between 16-18 °C.

Variedad | Varieties

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

Color | Colour

Color rojo cereza intenso, con capa alta.

Intense cherry red color, with a high layer.

Aroma | Arome

En nariz encontramos aromas a frutos rojos, notas especiadas y tostadas, con un fondo balsámico.

On the nose we find aromas of red fruits, spicy and toasted notes, with a balsamic background.

Paladar | Palate

En boca es potente, sabroso, con una acidez equilibrada, taninos bien integrados, y final persistente.

In the mouth it is powerful, tasty, with a balanced acidity, well-integrated tannins, and a persistent finish.



Copa 4,10€

Botella 20,50€