

Musa



Wines

Las Musas

En la mitología griega existieron 9 hermosas mujeres, las musas, las divinidades inspiradoras de las artes: cada una de ellas está relacionada con ramas artísticas y del conocimiento como por ejemplo: la música, la poesía, la astronomía, la tragedia, la comedia, la voz, la danza y la historia. Musa, por su significado de diccionario, también se relaciona con la inspiración que siente el artista y que estimula su creación. En nuestro diseño queremos representar a la mujer como musa y como artista, como obra de arte y como dueña del pincel, en donde la etiqueta sea el lienzo pero así mismo ella sea la dueña del mismo. El vino es protagonista en este proceso de la musa en encontrarse e identificarse como artista mediante una copa en alto de vino color Carmín.



Musa Carmin

BODEGA:

Finca La Eternidad
Región: Valle de Uco, Mendoza.
País: Argentina

NOTAS DE CATA

A la vista presenta color rojo violáceo con tintes negros. En nariz frutos rojos, vainilla, tostado, intenso y persistente. En boca hay ciruela, mermelada, muy buena estructura. Y un final armonioso.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio 14-18°C
Maridaje Carnes rojas asadas, quesos, carnes de caza.
Decantación 60 min
Conservación No superior a los 20°C

TERROIR PRÁCTICA ENOLÓGICA

1150 msnm
Conducción y Riego Viña baja, riego por surco
Clima y Suelo Semi desértico, areno-arcilloso, permeable.
Cosecha y otros datos 10 y 20 de abril, manual, rendimiento 80 qq/Ha

PRACTICA ENOLOGICA

Metodo de elaboración Tradicional, 24 días posfermentativa
Crianza en barrica 12 meses en roble francés y Americano
Crianza en botella 6 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 13,80 %- Acidez Total 5.55 gr/lit -Azúcar 1,95 gr/lit- Acidez Volatil 0.57 gr/lit



Musa White

BODEGA

Finca La Eternidad
Región: Valle De Uco, Mendoza.
País: Argentina

NOTAS DE CATA

A la vista presenta color amarillo con tonos verdosos. En Nariz notas florales combinada con frutas tropicales.
En boca un sabor fresco, bien equilibrado muy frutado y con una delicada acidez que redondea el final.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio 5 a 8 °C
Maridaje: Preferentemente aperitivos, Mariscos, Pescados azules como el Atún, Pescados ahumados y postres.
Conservación no superior a los 15°C

TERROIR PRÁCTICA ENOLÓGICA

Ubicación Geográfica Pampa El Cepillo, San Carlos, 1150 msnm
Conducción y Riego Espaldero alto, riego por surco
Clima y Suelo Semi desértico, areno-arcilloso, permeable.
Cosecha y otros datos 05 de marzo, manual, rendimiento 80 qq/Ha

PRACTICA ENOLOGICA

Método de elaboración: Maceración corta en prensa neumática
Desborre y fermentación controlada a 14°
Crianza en botella 3 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 13,20% -Acidez Total 5.60 gr/l - Azúcar 1,90 gr/l - Acidez Volátil 0.30



Contactanos:



Musa.carmin



Musa Carmin

www.musacarmin.com