



CASA ROJO®

Musso

CABERNET SAUVIGNON



DATOS DE LA AÑADA

Considerada como muy buena, la añada 2025 en Castilla y León estuvo marcada por un ciclo vegetativo equilibrado, con precipitaciones moderadas durante la primavera y un verano cálido y seco. Las oscilaciones térmicas entre el día y la noche, propias del clima continental de la región, favorecieron una maduración progresiva, permitiendo alcanzar una buena concentración, preservar la frescura y desarrollar plenamente el carácter varietal de la Cabernet Sauvignon.

PROCEDENCIA DE LA UVA

100% variedad cabernet sauvignon, procedente de viñedos ubicados en parcelas con suelos franco-arenosos pobres en materia orgánica y bajos rendimientos a 850 metros de altitud en Nava de Roa, provincia de Burgos.

Vendimia manual, en pequeñas cajas de 12kg, tras un paso por cámara frigorífica hacemos un ligero despalillado y estrujado de la uva, una vez en depósito, maceramos para extraer todo el potencial de la variedad. La fermentación se produce durante 24 días por levaduras seleccionadas y temperatura controlada (22-24°C).

CRIANZA EN BARRICA

Acabada la fermentación alcohólica y maloláctica dejamos reposar el vino en depósitos de hormigón hasta su embotellado final. Alcohol 14%.

NOTAS DE CATA

A la vista, presenta un precioso y apetecible color rojo picota con ribete violáceo, limpio y brillante. En nariz, destaca por su perfil aromático intenso y complejo, con predominio de fruta negra (cassis, mora), acompañada de notas de fruta roja madura, matices herbáceos característicos (pimiento verde, hoja de tomate) y toques especiados (pimienta negra). En boca es estructurado y potente, con una entrada firme y envolvente. Taninos marcados pero bien integrados, con una acidez que aporta frescura y equilibrio. Paso de boca amplio, con cuerpo medio-alto y textura robusta pero elegante. La carne de caza podría ser un maridaje excepcional.