

Muga 2020

Variedades

Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo y Graciano.

Geología y suelo

Suelo arcilloso-calcáreo de la era terciaria.

Elaboración

Vendimia manual. Fermentación en tinajas de madera con control de temperatura. Crianza durante 22 meses en barricas fabricadas en nuestra tonelería con selección de bosques. Siendo los orígenes de la madera un 80% de roble francés y 20% de roble americano. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresca. Permaneciendo un periodo, mínimo, de 9 meses en nuestra bodega para añadir un mayor afinamiento y complejidad.



Cata

La añada 2020 muestra un color rojo rubí brillante, de capa media y ribete granate.

En nariz tenemos un vino intenso y complejo. Destacan aromas de frutos del bosque (arándanos y moras) con toques de especias.

En boca es largo, equilibrado y elegante. Destaca una acidez perfectamente integrada y con un tanino suave. Muestra un final de boca muy largo y frutal.

Perfecto para disfrutar ahora, pero también gracias a su buen equilibrio y estructura puede permanecer en botella durante varios años.

Maridaje

Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como chuleta de buey, así como a los embutidos y todo tipo de guisos.

Contiene Sulfitos.