

MUGA ROSADO 2025

VARIEDADES

Garnacha tinta y viura.

GEOLOGÍA Y SUELO

Los viñedos están ubicados en dos zonas diferenciadas, cuya geología influye directamente en la expresión de las variedades cultivadas. La primera, el Valle del Oja, se caracteriza por sus suelos arcillo-calcáreos, propios de las zonas frescas, que aportan estructura, equilibrio y acidez al vino. La segunda zona, el Valle del Najerilla, tiene suelos arcillo-ferrosos, los cuales confieren al vino una mayor mineralidad y complejidad. Un factor clave para la calidad y complejidad de los vinos es la elevada edad de los viñedos, lo que contribuye a una mayor concentración y expresión de las variedades garnacha tinta y viura.

ELABORACIÓN

La elección del momento de vendimia fue clave para mantener la frescura y la intensidad aromática del vino. La vendimia se realizó de forma manual, seleccionando la uva en su punto óptimo de maduración sanitaria y tecnológica. Tras una ligera maceración en prensa de aproximadamente 5 horas, el mosto fermentó a temperatura controlada entre 16 y 18 °C durante un periodo de 15 a 20 días, favoreciendo la conservación del carácter varietal.

Finalizada la fermentación alcohólica, el vino permaneció en contacto con sus lías finas durante 16 semanas, con el objetivo de aportar mayor volumen, suavidad y persistencia en boca.

CATA

Presenta un color rosa pálido y brillante. En nariz ofrece una intensidad media, con notas de fruta de hueso, piel de melocotón y sutiles recuerdos cítricos y florales. En boca es fresco y equilibrado, con una acidez marcada y bien integrada que aporta tensión y longitud. El final es persistente y refrescante, con recuerdos de fruta de hueso y un delicado fondo cítrico.

La añada 2025 estuvo marcada por unas condiciones climatológicas especialmente complejas, con episodios de lluvias significativas durante el ciclo vegetativo, seguidos de un acusado aumento de temperaturas en la fase final de maduración. Este contexto exigió un seguimiento muy preciso del viñedo y una toma de decisiones ajustada para preservar el equilibrio entre acidez, grado y expresión aromática.

MARIDAJE

Ideal para acompañar mariscos, arroces y pastas ligeras. Perfecto como aperitivo o para disfrutar por copas junto a ensaladas y elaboraciones frescas.

Contiene Sulfitos



Primera y única certificación específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental.



Muga