



## *Torre Muga 2004.*

### **Variedades.**

*Tempranillo 75%, Mazuelo 15%, Graciano 10%.*

### **Suelo.**

*Arcillo-calcáreo y aluvial.*

### **Elaboración.**

*La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de unos 10.000 kilos de capacidad sin control de temperaturas ni adición de levaduras. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta un mes. La estancia total de este vino en roble es de 24 meses de los cuales 18 son en barricas nuevas de roble francés y el resto en depósitos de roble de 16.000 litros. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.*

### **Cata.**

*Su aspecto es solemne y hermoso, envuelto en color rojo burdeos brillante y luminoso. Su aroma muy complejo, con notas frutales, especiadas y minerales perfectamente combinadas. En su aroma de fondo se perciben hermosos dejes minerales y de cuero nuevo. En boca, elegante en el ataque, orgulloso en el paso de boca y sabroso en el prolongado post gusto. Vino amplio, armado, complejo y con magnifico final.*