



Torre Muga 2005.

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.

Color cereza picota con tonos granate oscuro en los ribetes. En nariz muestra la óptima madurez de sus uvas y la elegancia de sus maderas, surgiendo aromas a especias finas en un principio, surgiendo posteriormente fruta negra en confitura y notas balsámicas y minerales. Profundo en boca, taninos vivos pero a la vez sedosos, sabroso, amplio y largo.