

## Muga Crianza 1995

---

### Variedades

Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo y Graciano 10%.

### Geología y suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

### Elaboración

la crianza de este vino es de 6 meses en depósito de madera, 24 meses en barricas de roble y 7 meses (mínimo), en botella.

---

### Cata

Color rojo picota de capa media alta con ribetes grana y matices de color teja. A la vista es brillante. El aroma es de intensidad alta con un buen equilibrio frutal que combinado con los aromas del roble, conforma un aroma atractivo, con los típicos tonos de vainilla, chocolate y tabaco en vías de desarrollo. El vino está en fase de evolución muy positiva. Su complejidad y elegancia irán desarrollándose a lo largo de su permanencia en botella.

En la boca, el vino es muy fino, de cuerpo medio y con una astringencia nada molesta. Hay viveza y frescura, factores que le permitirán soportar la crianza en botella en muy buena forma. Es un vino que promete y sus cualidades más destacables podrían concentrarse en dos: sus aromas tan atractivos y su equilibrada y elegante constitución de sabores.

Es altamente recomendable dejar airear el vino en la copa durante diez minutos antes de tomarlo para apreciarlo en su plenitud.

Evolucionará positivamente en botella al menos los próximos diez años.

---

