

MUGA 2023

VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo y Graciano.

GEOLOGÍA Y SUELO

Viñedos asentados en suelos arcillo-calcáreos de origen terciario, en el entorno de Haro, resguardados por los Montes Obarenes y la Sierra de Cantabria

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Fermentación en tinas de roble, donde la uva expresa todo su carácter con un seguimiento cuidadoso de las temperaturas. Crianza de 22 meses en barricas elaboradas en nuestra propia tonelería, a partir de una cuidada selección de bosques (90 % roble francés y 10 % roble americano). Antes de su embotellado, se clarifica de manera tradicional con clara de huevo fresca y reposa un mínimo de 9 meses en bodega para alcanzar mayor afinamiento y complejidad.

CATA

La añada 2023, caracterizada por una vendimia temprana y una excelente evolución de la uva, fue calificada como «Muy Buena» por la DOCa Rioja. En nariz destacan la fruta roja y negra, junto a sutiles notas especiadas y tostadas. El Tempranillo aporta profundidad y estructura, mientras que la Garnacha añade una expresión frutal más abierta. En boca muestra amplitud, taninos de textura fina y una frescura que prolonga el recorrido, con un final persistente de recuerdos frutales y especiados

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



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

Muga