

EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN 2023

VARIEDADES

Tempranillo y Garnacha

ELABORACIÓN

Vendimia manual con selección en viñedo. Transporte en camión refrigerado para preservar la frescura aromática. Fermentación con temperatura controlada y extracciones moderadas, buscando priorizar la fruta y la tensión natural del vino. Crianza en barricas de roble francés de un uso en el caso del Tempranillo, y de segundo uso para la Garnacha, favoreciendo siempre la expresión frutal. Crianza de 14 meses, seguida de un afinamiento mínimo de 9 meses en botella.

CATA

De color rojo cereza de intensidad media, brillante y expresivo. En nariz destaca por su frescura y gran expresividad frutal, dominada por fruta roja (fresa, frambuesa, cereza), notas florales y un fondo especiado muy sutil procedente de la crianza. La Garnacha marca el perfil aromático con nitidez. En boca es ligero en entrada, jugoso y muy fresco, con tanino fino y buena tensión. La acidez está perfectamente integrada, aportando verticalidad y equilibrio. Final vivo, equilibrado y muy frutal, reflejo fiel de la añada 2023.

MARIDAJE

Perfecto con platos ligeros: carnes blancas, verduras a la brasa, embutidos finos, arroces y cocina mediterránea.



Contiene Sulfitos



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

Muga