Muga

Aro 2019

Variedades
Tempranillo y Graciano.

Geología y suelo
Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración
La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de madera, de pequeña capacidad, sin control de temperatura con levaduras indígenas. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta dos o tres semanas. Crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

Cata
Color rojizo, con tonos violetas, de capa alta y muy intenso en nariz, donde domina la madera bien integrada, -denotando la alta calidad de esta-, los lácteos, el clavo y la vainilla.

Dominan sensaciones frutales, con recuerdos de frutas rojas y pequeños frutos silvestres bien madurados (zarzamora, grosella, fresas silvestres) y notas florales (pétalos de violeta). Toques especiados de crianza: canela y pimienta negra. Con la madera muy bien integrada que denota una alta calidad de la selección de esta.

En boca nos encontramos un vino con una muy buena estructura y acidez, fresco y con un tanino presente y redondo. El final en boca es muy largo. Tiene potencial de guarda y un postgusto persistente, amplio y elegante.

Contiene Sulfitos. Contiene Ovoalbúmina.

SUSTAINABLE WINERIES for Climate Protection

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