

Muga Crianza 2016

Variedades

Tempranillo 70%, garnacha 20%, mazuelo y graciano 10%

Geología y suelo

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas.

Elaboración

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 24 meses en barricas hechas con robles seleccionados en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante doce meses en nuestra bodega, como mínimo.

Cata

Nos encontramos con un vino de capa media-alta, de color rojo rubí con reflejos teja. Una lágrima densa, que nos da una secuencia envolvente en la copa.

En primer lugar, nos aparecen notas de frutos rojos tipo moras y recuerdos de especias. Todo esto muy bien armonizado con aromas ahumados de su paso por maderas con un tostado ligero-medio. La vainilla en rama se hace presente en un segundo plano con notas de café.

En boca tiene un ataque meloso, un tanino envolvente con toques mentolados. A destacar una interesante persistencia final en boca.

Maridaje

Es un vino que podemos maridar con carnes de ternera blanca, ibéricos y algún tipo de cocido.

