

Muga



Muga Crianza 2018

Variedades

Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo y Graciano

Geología y suelo

Suelo arcillo-calcáreo de la era terciaria.

Elaboración

Vendimia manual. Fermentación con levadura indígena en tinajas de madera.

Crianza durante 22 meses en barricas fabricadas con nuestra selección de robles. Los orígenes de la madera proceden en un 80% de roble Francés y 20% de roble centro europeo y americano.

Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresca. Una vez en botella se lleva a cabo un proceso de afinado durante un periodo mínimo de 9 meses en nuestra bodega.

Cata

El vino se muestra con un color brillante rojo rubí, de capa media y ribete granate. Intenso y complejo en nariz, donde se pueden encontrar aromas primarios como frambuesa o mora, secundarios como vainilla o regaliz y un sutil toque de terciarios como chocolate y fruta madura.

En boca es equilibrado, con un tanino suave y buena acidez. Muestra un final de boca muy largo y frutal. Perfecto para degustar ahora, pero también debido a su buen equilibrio y estructura puede permanecer en botella durante varios años.

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.
