



Variedades

80% tempranillo, 20% garnacha, mazuelo y graciano.

Geología y suelo

Arcillo-calcáreo con suelos aluviales a una altitud de 550 metros.

Elaboración

Además de nuestra marca Torre Muga, la cosecha Prado Enea es siempre la última en ser llevada a la bodega y se selecciona de parcelas y terrenos ubicados en el área de Villalba de Rioja, en las faldas de los Montes Obarenes, encarada al sur, un terruño de alta calidad reconocida. Los granos de uva se fermentan en barricas de roble de 100 hectólitos sin control de temperatura ni adición de levaduras. El periodo de maceración es de entre 16 y 20 días. El vino envejece durante 12 meses en barricas de roble americano de 160 hectólitos, a lo cual le sigue un mínimo de 36 meses en barricas, por lo general, de roble francés. Al final del periodo de envejecimiento, el vino se clarifica ligeramente con claras de huevos frescos antes de ser embotellado y conservado en nuestras bodegas durante al menos otros 36 meses, a fin de completar el proceso de envejecimiento.

Cata

El vino muestra un atractivo y profundo color a cereza. La nariz es fresca y compleja, expresando aromas de frutos del bosque, moras y ciruelas, al tiempo que también sobrevienen notas de cacao, vainilla y un sutil aroma tostado, denotando un envejecimiento en roble de la mejor calidad. Resulta fresco al paladar y presenta una acidez muy bien integrada. Agradable y fascinante textura en boca y con un largo y persistente final. Limpio y fresco con gran potencial de envejecimiento.

Maridaje

Este vino marida bien con cazuelas, platos de carne, pescado y queso, pudiendo ser incluso disfrutado por sí solo, sin ningún acompañamiento.