

Muga

Muga Reserva Selección Especial 2018

Variedades

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo (Carignan) y Graciano

Geología y suelo

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas, de las laderas de los Montes Obarenes y Sierra Cantabria.

Elaboración

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 26 meses en barricas de roble francés 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 18 meses, como mínimo, en nuestra bodega.

Cata

Este Selección Especial 2018 presenta un color rojo picota y una capa alta.

En nariz se muestra complejo con aromas de frutas negras, toques que nos recuerdan al cedro, monte bajo seguido de notas especiadas como la pimienta.

Su entrada en boca es elegante, armonioso presentando toques de frutas rojas maduras y especias. Con una estupenda y bien integrada acidez que hace que sea largo.

Estamos ante un reserva potente y con un gran potencial de envejecimiento.

Maridaje

Este vino combina bien con carnes rojas, cordero y todo tipo de platos de caza.

