

Muga



Muga Rosado 2020

Variedades

Garnacha y Viura.

Geología y suelo

Mayoritariamente arcillo-calcáreo y arcillo-ferroso de la zona del alto Najerilla.

Elaboración

Vendimia manual. Tras una ligera maceración en la prensa durante 5 horas, el mosto se fermenta a una temperatura controlada entorno 16-18°C durante 15-20 días. De esta forma nos permite mantener al máximo la complejidad e intensidad aromática de las uvas de las que procede.

Una vez finalizada la fermentación, permanece durante 12 semanas con sus finas lías en suspensión, lo que nos potenciará la suavidad en boca. Antes del embotellado se procede a la estabilización por frío.

Cata

Vino de color rosa pálido.

En nariz muy complejo e intenso, destacando aromas de fruta de hueso (melocotón, albaricoque), cítricos (piel de mandarina), fruta roja fresca y notas a frutos secos avellanas.

En boca es equilibrado, fresco, con buena acidez y con un final largo en boca.

Maridaje

Ideal para acompañar marisco, pasta, arroces y ensaladas.