

Muga Rosado 2022

Variedades

Garnacha y Viura.

Geología y suelo

Mayoritariamente arcillo-calcáreo de la zona del Valle del Oja 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 a 16-18°C durante 15-20 días. De esta forma nos permite mantener al máximo la frescura, complejidad e intensidad aromática de las uvas de las que procede. Una vez finalizada la fermentación, permanece durante 16 semanas con sus finas lías en suspensión, lo que nos potenciará la suavidad y longitud en la boca. Antes del embotellado se procede a la estabilización por frío.

Cata

La añada 2022 de Muga Rosado destaca por su color rosa pálido. En nariz se presenta muy intenso y complejo, con un primer impacto de notas de melocotón, fresa y flores blancas. En boca es un vino con una acidez muy bien integrada, volumen, equilibrio frutal y un final muy largo.

Con un retrogusto donde encontramos fruta de hueso así como notas cítricas.

Maridaje

Ideal para acompañar marisco, pasta, arroces y ensaladas. Ideal para degustar por copas, como entrante o junto a un pequeño aperitivo en una terraza.

