Muga

Muga Rosado 2023

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 16-18ºC 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 frio.

Cata
La añada 2023 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, albaricoque y flores blancas. En boca es un vino muy equilibrado con una acidez muy bien integrada con el volumen en boca con un final muy largo recordando nuevamente frutas de hueso con alguna nota cítrica.

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.

SUSTAINABLE WINERIES for Climate Protection

Primera y única certificación específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental.