

Muga

Muga Reserva Selección Especial 2019

Variedades

Tempranillo, Garnacha tinta 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, seguida de una crianza durante 26 meses en barricas de roble francés seleccionadas en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco, y una vez en botella, el vino sufre un proceso de afinado durante un mínimo de 18 meses en nuestra bodega.

Cata

Muga Selección Especial 2019 tiene una capa alta y un color rojo picota.

En nariz tiene una intensidad muy alta donde aparecen notas de fruta madura con mora y zarzamora complementados con aromas especiados de vainilla y clavo en segundo plano que aporta mucha complejidad.

En boca tiene una acidez marcada y bien integrada, con un tanino muy pulido y cuerpo medio. Muy sedoso y elegante, donde vuelven a aparecer notas de fruta madura con toques de madera muy bien integrada. Muy largo y equilibrado.

Reserva que gracias a su buena acidez y tanino equilibrado nos sugiere una gran capacidad de envejecimiento.

Maridaje

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



Contiene Sulfitos.