

Torre Muga 2016

Variedades

Tempranillo 75%, Mazuelo 15%, Graciano 10%.

Geología y suelo

Arcillo-Calcáreo y aluvial.

Elaboración

La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de madera sin control de temperaturas con levaduras indígenas. La maceración es variable, pero puede prolongarse hasta 2 o 3 semanas. Crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés del departamento de Allier. Previo al embotellado se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

Cata

Encontramos un vino que se presenta con lagrimas densas que denotan un vino de gran elegancia. Ribetes de color púrpura que nos refleja su juventud.

En nariz tenemos aromas de fruta negra con buena madurez, aromas especiados de pimienta negra, sotobosque. Aparecen unas notas mentoladas, romero y algo de ahumados de su crianza en madera de roble de primera calidad, creando una armonía y equilibrio inigualable.

En boca expresa un tanino goloso, elegante con una acidez que nos equilibra el paladar. Aparecen notas de regaliz y la pimienta vuelve a estar presente. Un vino muy persistente, elegante, amable y franco.

Maridaje

Este vino lo podemos maridar con carnes rojas de larga maduración, caza o en su defecto disfrutarlo por sí solo. A su vez recomendamos maridarlo con pescados blancos a la brasa.

