

Torre Muga 2020

Variedades

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

Geología y suelo

Viñedos ubicados en los municipios de Villalba de Rioja, Briñas y Labastida. Suelos Arcillo-Calcáreos y aluviales.

Elaboración

Vendimia manual en cajones de 200kg. Fermentación en tinós de madera, separando la uva por variedades y orígenes, sin control de temperatura y con levaduras indígenas. La maceración, una vez finalizada la fermentación alcohólica, es variable donde puede prolongarse hasta 2 o 3 semanas. Crianza durante 16-18 meses en barricas nuevas de roble francés del departamento de Allier y Tronçais. Previo al embotellado se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

Cata

En esta añada 2020 nos encontramos un vino de una capa alta con un destacable color rojo que nos hablan de su juventud y de su gran capacidad de evolución.

Intensidad muy alta en nariz donde destacan notas de madura como mora y fresa. Aparecen también los aromas procedentes de su envejecimiento en madera francesa de alta calidad como son tostados, café, ahumados... entre otros.

En boca es potente, destacando recordando nuevamente los mismos aromas de la nariz. Buen equilibrio entre el alcohol y la acidez. Los taninos son suaves y elegantes. El final es muy largo en boca dejando una sensación de plenitud.

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.



Contiene Sulfitos. Contiene Ovoalbúmina.