TORREMUGA 2022

VARIEDADES

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

GEOLOGÍA Y SUELO

Torre Muga procede de una selección de pequeñas parcelas en el entorno de **Haro**, al abrigo de los **Montes Obarenes** y la **Sierra de Cantabria**. Predominan los suelos **arcillo-calcáreos** de origen terciario, junto con parcelas asentadas sobre **terrazas aluviales**.

ELABORACIÓN

La selección de viñedos es el punto de partida de Torre Muga. Vendimia manual en cajones de 200 kg y vinificamos en tinos de madera, manteniendo separadas las uvas por **variedad** y **parcela de origen**. Tras la fermentación alcohólica, ajustamos la maceración a la evolución de cada partida. En algunos casos, el contacto con los hollejos se prolonga hasta tres semanas. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés del departamento de Allier y Troncáis, seguido del proceso de envejecimiento durante 16-18 meses dependiendo a su vez del tipo de variedad. Después de este periodo se realiza el ensamblaje final del vino. Previo al embotellado se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

CATA

La **añada 2022**, calificada como **Muy Buena** por el Consejo Regulador de la DOCa. Rioja, estuvo marcada por un verano cálido y seco que adelantó la maduración respecto a 2021. En **Torre Muga**, el carácter de la añada se aprecia en la intensidad de la fruta madura y en la amplitud del vino en boca.
De color **rojo picota** intenso y capa media-alta, presenta una nariz expresiva en la que destaca la mora madura, acompañada de matices de fresa. Sobre ese fondo frutal aparecen notas de café, cacao y tostado, que aportan profundidad y complejidad.
En boca es amplio y envolvente. El **tanino**, firme y de textura sedosa, dando forma al vino, mientras que la frescura equilibra su volumen y alarga el recorrido. En el final, largo y persistente, la fruta madura vuelve a primer plano, acompañada de un recuerdo de cacao.

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

SUSTAINABLE WINERIES for Climate Protection

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

Muga