

Muga Reserva 2020

Grapes varieties

Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo and Graciano

Geology and soil

Calcareous clay soil from the tertiary era.

Vinification process

Manual harvesting. Fermentation in wooden vats with controlled temperatures. Aged for 22 months in casks made in our own coopers' workshop with selection of the sources. The origin of the wood is 80% French oak and 20% American. Before bottling the wine is fined using fresh egg whites. It then spends a minimum of 9 months in our bottle cellar to give it greater complexity and finesse.

Tasting

This 2020 vintage has a bright ruby-red colour, with medium depth and a garnet-tinged rim.

On the nose you discover an intense, complex wine. Aromas of wild fruits of the forest (blackberries and blueberries) come to the fore, with hints of spices.

On the palate it is long, elegant and nicely balanced. Its sharp acidity is perfectly integrated and it has soft tannins. The finish is very long and full of fruit.

Perfect for drinking now but, thanks to its good balance and structure, it can be kept in the bottle for several years.

Food pairing

This wine will be an excellent accompaniment to meat dishes like a ribeye steak, as well as with charcuterie and all kinds of casseroles.



Muga



Muga Reserva 2020

Variedades

Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo y Graciano.

Geología y suelo

Suelo arcilloso-calcáreo de la era terciaria.

Elaboración

Vendimia manual. Fermentación en tinajas de madera con control de temperatura. Crianza durante 22 meses en barricas fabricadas en nuestra tonelería con selección de bosques. Siendo los orígenes de la madera un 80% de roble francés y 20% de roble americano. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresca. Permaneciendo un periodo, mínimo, de 9 meses en nuestra bodega para añadir un mayor afinamiento y complejidad.

Cata

La añada 2020 muestra un color rojo rubí brillante, de capa media y ribete granate.

En nariz tenemos un vino intenso y complejo. Destacan aromas de frutos del bosque (arándanos y moras) con toques de especias.

En boca es largo, equilibrado y elegante. Destaca una acidez perfectamente integrada y con un tanino suave. Muestra un final de boca muy largo y frutal.

Perfecto para disfrutar ahora, pero también gracias a su buen equilibrio y estructura puede permanecer en botella durante varios años.

Maridaje

Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como chuleta de buey, así como a los embutidos y todo tipo de guisos.