

Muga Reserva 2022

Grapes varieties

Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo and Graciano

Geology and soil

Vineyards planted in calcareous clay soils from the tertiary era, in the area around Haro, sheltered by the Montes Obarenes and Sierra de Cantabria

Vinification process

Manual harvesting. Fermentation in wooden vats with controlled temperatures. Aged for 24 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 12 months in our bottle cellar to give it greater complexity and finesse.

Tasting

The 2022 harvest, which was hot in character with early ripening, produced a wine with great aromatic intensity. A wine with a marked fruity profile, with clean aromas and delicate reminders of the undergrowth. The ageing is very well integrated, enhancing the freshness and complexity. On the palate it is well-balanced, with firm but silky tannins, good structure and a long finish. It stands out for its perfectly balanced acidity and soft tannins.. Perfect for enjoying now, but again thanks to its great balance and structure, it can remain 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.

Contains sulphites.



Muga Reserva 2022

Variedades

Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo y Graciano.

Geología y suelo

Viñedos asentados en suelos arcillo-calcáreos de origen terciario, en el entorno de Haro, resguardados por los Montes Obarenes y la Sierra de Cantabria

Elaboración

Vendimia manual. Fermentación en tinas de roble, donde la uva expresa todo su carácter con un seguimiento cuidadoso de las temperaturas. Crianza de 24 meses en barricas elaboradas en nuestra propia tonelería, a partir de una cuidada selección de bosques (90 % roble francés y 10 % roble americano). Antes de su embotellado, se clarifica de manera tradicional con clara de huevo fresca y reposa un mínimo de 12 meses en bodega para alcanzar mayor afinamiento y complejidad.

Cata

La añada 2022, de carácter **cálido y de maduración temprana**, nos ofrece un vino de gran intensidad aromática. Un vino con un marcado carácter frutal, con aromas limpios y delicados recuerdos de sotobosque. La crianza está muy bien integrada, realzando la frescura y la complejidad. En boca es equilibrado, con tanino firme pero sedoso, buena estructura y un final largo. Destaca una acidez perfectamente integrada y con un tanino suave.

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.



Contiene Sulfitos.