

# MUGA 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 22 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 9 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



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

**Muga**