

# MUGA SELECCIÓN ESPECIAL 2020

## VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano y Mazuelo.

## GEOLOGÍA Y SUELO

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas, de las laderas de los Montes Obarenes y Sierra Cantabria.

## ELABORACIÓN

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble, seguida de una crianza durante 26 meses en barricas de roble francés seleccionadas en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco, y una vez en botella, el vino sufre un proceso de afinado durante un mínimo de 18 meses en nuestra bodega.

## CATA

Muga Selección Especial 2020 tiene una capa alta y un precioso color rojo picota muy vino.

En nariz se presenta con una intensidad muy alta, con mucha complejidad donde dominan las notas de fruta muy madura junto con especias como clavo o vainilla y notas a chocolate cacao procedentes de la madera.

En boca se destacaría una entrada con un tanino pulido con estructura muy bien equilibrado con la suavidad en boca. La acidez está marcada y muy bien integrada que nos permitirá tener una gran capacidad de envejecimiento. El final es largo y complejo volviendo a notar tanto las notas de fruta madura como las de los tostados.

## MARIDAJE

Este vino combina bien con carnes rojas, cordero y todo tipo de platos de caza.



Contiene Sulfitos



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

*Muga*