

MUGA SELECCIÓN ESPECIAL 2021

VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano y Mazuelo.

GEOLOGÍA Y SUELO

Procedente de viñedos situados en terrazas del Terciario arcillo-calcáreas, a los pies de los Montes Obarenes y la Sierra Cantabria. Suelos pobres y bien drenados que aportan finura y estructura, reflejando el carácter más atlántico de la Rioja alta.

ELABORACIÓN

Selección de viñedos de bajo rendimiento. Vendimia manual en cajas de 180kg, con transporte en camiones refrigerados para preservar toda la frescura aromática.

Fermentación alcohólica en tinos de roble, con remontados suaves y fermentación malo láctica espontánea en barrica. Crianza de 26 meses en barricas de roble francés de nuestra tonelería, seguido de clarificación con clara de huevo fresca y un afinamiento mínimo de 18 meses en botella antes de su salida al mercado.

CATA

La añada 2021 fue calificada como muy Buena. Con un perfil equilibrado y fresco, estuvo marcada por un ciclo largo y pausado que favoreció, especialmente en la zona de la Rioja Alta, maduraciones completas con una acidez natural excelente.

Presenta una capa alta y color rojo picota intenso con reflejos granates.

En nariz destaca por su gran intensidad, donde predominan notas de madera y especias, clavo y cacao, acompañado por fruta madura y un fondo balsámico. En boca se muestra suave y redondo, con una textura sedosa y muy equilibrada. Aparecen de nuevo recuerdos de fruta madura, tanino pulido y una acidez perfectamente integrada que aporta armonía y longitud. El final es largo, elegante y persistente, dejando un final especiado y frutal muy característico de la añada 2021.

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