

TORREMUGA 2021

VARIEDADES

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

GEOLOGÍA Y SUELO

Viñedos ubicados en los municipios de Villalba de Rioja, Briñas y Labastida. Suelos Arcillo-Calcáreos y aluviales.

ELABORACIÓN

Selección de viñedos. Vendimia manual en cajones de 200kg. Fermentación en tinos de madera, separando la uva por variedades y origen, sin control de temperatura y con levaduras indígenas. La maceración, una vez finalizada la fermentación alcohólica, es variable donde puede prolongarse hasta 2 o 3 semanas dependiendo de cada variedad y parcela. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés del departamento de Allier y Tronçais, seguido del proceso de envejecimiento durante 16-18 meses dependiendo a su vez del tipo de variedad. Después de este periodo se realiza el ensamblaje final del vino. Previo al embotellado se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

CATA

La añada 2021 en Rioja, y especialmente en Rioja Alta, estuvo marcada por condiciones climáticas más favorables en comparación con otros años recientes, lo que permitió obtener vinos tintos con gran equilibrio y una marcada expresión varietal. Se presenta el vino con una capa media alta y un intenso color rojo reflejo de su juventud. Intensidad alta donde destaca una marcada presencia de fruta madura, al igual que matices de mora y fresa. A ello se suman los notas provenientes de su crianza en barricas de roble francés de alta calidad, aportando aromas elegantes a tostados, café y chocolate.

En boca, el vino se muestra suave y muy equilibrado, apareciendo nuevamente las mismas notas frutales y de crianza que en nariz. La acidez y el alcohol están en perfecto equilibrio, ofreciendo un paso por boca armonioso. Los taninos son suaves y elegantes, contribuyendo a una sensación sedosa y placentera.

El final es muy largo y persistente, dejando una sensación de plenitud que reafirma la excelente calidad de esta añada.

MARIDAJE

Este vino lo podemos maridar con carnes rojas de larga maduración, caza o en su defecto disfrutarlo por sí solo. A su vez recomendamos maridarlo con pescados blancos a la brasa.

Contiene Sulfitos



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



Muga