

Torre Muga 2019

Variedades

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

Geología y suelo

Arcillo-Calcáreo y aluvial.

Elaboración

La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de madera sin control de temperaturas con levaduras indígenas. La maceración es variable, pero puede prolongarse hasta 2 o 3 semanas. Crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés del departamento de Allier . Previo al embotellado se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

Cata

En esta añada 2019 nos encontramos un vino de aspecto elegante, con una capa alta y un destacable color rojo que nos hablan de su juventud y potencial de evolución.

En nariz sobresale una intensidad alta de mora y fresa. Destacan notas ahumadas de su crianza en madera de roble francés de primera calidad, creando una armonía inigualable.

En boca es potente, destacando los mismos aromas que en nariz, con buen equilibrio entre el alcohol y la acidez y con unos taninos suaves y elegantes. El final es muy largo en boca dejando una sensación de plenitud.

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.

