

Muga

Muga Reserva Selección Especial 2016

Variedades

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo (Carignan) y Graciano

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. Crianza durante 26 meses en barricas de roble francés seleccionados en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante 18 meses, como mínimo, en nuestra bodega.

Cata

La cosecha 2016, calificada como «muy buena», se caracterizó por el gran equilibrio que muestran los vinos entre acidez y grado alcohólico, su gran calidad aromática y su excelente madurez fenólica, que les proporciona mucha profundidad y persistencia. Este Reserva Selección Especial 2016 muestra un color granate/rojo picota, con capa media y buena densidad.

En nariz se muestra complejo con recuerdos de frutas rojas y negras maduras, toques de pimienta negra y un sutil toque cremoso y de roble ahumado, seguido de notas de café y mentoladas. Entrada en paladar suave y elegante, desarrollándose con un óptimo volumen, resultando elegante y armonioso en el paladar medio, con toques de frutas rojas maduras y especias. Se ve resaltado por una potente estructura tánica y acidez fresca.

Este Reserva potente, a la vez que elegante, ofrece un gran potencial de envejecimiento.

Maridaje

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

