

# Muga

## Muga Rosado 2012



### **Variedades.**

Garnacha 60%, Viura 30% y Tempranillo 10%.

### **Suelo.**

Arcillo-calcáreo y aluvial.

### **Elaboración.**

Tras 12 horas de maceración, el vino fermenta durante 20/25 días en depósitos de madera pequeños de unos 2.000 litros a 18°C. Tras dos meses de estancia en depósitos de madera se estabiliza por frío, se filtra y se embotella.

### **Cata.**

Esta cosecha será recordada como el año que reinó garnacha.

Nos encontramos ante un año de clima duro, una de las mayores sequías que recordamos en los últimos años. Si hay una variedad que ha demostrado resistencia a este meteoro es, sin duda, garnacha, variedad dominante en el rosado.

Se da la circunstancia de que los viñedos de este vino se localizan en zonas sombrías y elevadas donde la sequía tiene menos impacto. Gracias a esto, y a las virtudes propias de la variedad, el vino mantiene todo el potencial y calidad al que nos tiene habituados.

Organolépticamente nos encontramos ante un vino con notas un poco más maduras de lo habitual pero todavía dentro de los descriptivos de fruta fresca.

En olfacción destaca, en este orden, melocotón, pera y cereza en su momento previo a la maduración, y con ciertas notas ácidas. Descubrimos, a continuación, manzana, también ácida, y muy nítida en su definición, que aporta una agradable sensación de frescura. Terminamos con bollería recién horneada.

Las notas a manzana ácida vuelven en boca en forma de un perfectamente integrado málico que queda franqueado y pulido por el impacto de las lías finas.

El postgusto es sorprendentemente largo y nos deja recuerdos de cereza y bollería entremezcladas.

Barrio de la Estación s/n 26200 Haro (La Rioja) · Teléfono: 941.311.825 · Fax: 941.312.867

www.bodegasmuga.com · info@bodegasmuga.com

PROVA DA SAFRA 2011.

Moqueca de camarão do Gê. Almoço em 30/05/2013.