

Muga



Muga Rosado 2021

Variedades

Garnacha y Viura.

Geología y suelo

Mayoritariamente arcillo-calcáreo de la zona del Valle del Oja y arcillo-ferroso de la zona del alto Najerilla.

Elaboración

Vendimia manual. Tras una ligera maceración en la prensa durante 5 horas, el mosto se fermenta a una temperatura controlada entorno a 16-18°C durante 15-20 días. De esta forma nos permite mantener al máximo la frescura, complejidad e intensidad aromática de las uvas de las que procede. Una vez finalizada la fermentación, permanece durante 16 semanas con sus finas lías en suspensión, lo que nos potenciará la suavidad y longitud en la boca. Antes del embotellado se procede a la estabilización por frío.

Cata

Vino de color rosa pálido.

En nariz se presenta con una intensidad alta y compleja. Donde destacan aromas florales (pétalos de rosa), a fruta de hueso (albaricoque y piel de melocotón), cítricos (mandarina), fresa y un sutil toque de avellanas.

En boca es muy equilibrado, con una agradable acidez que proporciona las primeras impresiones de dulzor. El vino se desarrolla perfectamente con un final refrescante, largo y afrutado. Un rosado con una buena estructura y con sorprendente complejidad.

Maridaje

Ideal para acompañar marisco, pasta, arroces y ensaladas. Ideal para degustar por copas, como entrante o junto a un pequeño aperitivo en una terraza.

Barrio de la Estación s/n 26200 Haro (La Rioja) ESPAÑA
Teléfono: +34 941.311.825 · Fax: +34 941.312.867
www.bodegasmuga.com · info@bodegasmuga.com

Safrá 2020. Épice Road Show/Vino Nobile, 19/09/2022.