

MUGA CRIANZA 2020



BODEGA

Muga

TIPO

Vino Tinto

ZONA

Denominación de Origen Calificada Rioja

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano

GRADO ALCOHÓLICO

14,5% vol.

CONSUMO

Hasta 2037

TEMPERATURA DE CONSUMO

Entre 15 - 17°C

PREMIOS

92 pts. Suckling, 92 pts. Peñín y 92 pts. Gourmets

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

200 hectáreas de viñedo ubicado en los montes Obarenes y Sierra de Cantabria y plantado sobre suelos arcillo-calcareos.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual. Fermentación en tinas de madera con control de temperatura. Crianza durante 22 meses en barricas fabricadas en la tonelería de la bodega con selección de bosques. Siendo los orígenes de la madera un 80% de roble francés y 20% de roble americano. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresca. Permaneciendo un periodo, mínimo, de 9 meses en la bodega para añadir un mayor afinamiento y complejidad.



NOTA DE CATA

Muestra un color rojo rubí brillante, de capa media y ribete granate. En nariz tenemos un vino intenso y complejo. Destacan aromas de frutos del bosque (arándanos y moras) con toques de especias. En boca es largo, equilibrado y elegante. Destaca una acidez perfectamente integrada con un tanino suave. Final de boca muy largo y frutal. Perfecto para disfrutar ahora, pero también gracias a su buen equilibrio y estructura puede permanecer en botella durante varios años.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Finura, tradición y vanguardia. Este vino está elaborado bajo las tres premisas fundamentales de la familia: calidad, calidad y calidad. Fiel reflejo de la búsqueda de la mejora continua. Concebido para disfrutar, para dar placer y que, a la vez, transmita la historia, hable de nuestros viñedos, paisajes y clima.

Manuel Muga - Vicepresidente de Bodegas Muga



REGIÓN DE ELABORACIÓN

Bodegas Muga tiene en propiedad 450 hectáreas de viñedo, donde los climas Mediterráneo, Atlántico y Continental se conjugan en gran armonía, creando un espacio climático idóneo para la uva. En su afán por asegurar la más alta calidad en el futuro, Muga no cesa en su empeño de continuar invirtiendo en los mejores terruños de la zona. Estos viñedos situados a máxima altitud de La Rioja siendo límite de cultivo consiguen vinos de muy buena acidez y potencial de envejecimiento. Pocas bodegas apuestan por zonas tan extremas, pero nuestro peculiar sistema de cultivo nos permite elaborar vinos de máxima calidad y descubrir el potencial de cada uno de nuestros viñedos.