

MUGA SELECCIÓN ESPECIAL 2019



BODEGA
Muga

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Denominación de Origen Calificada Rioja

VARIEDAD DE UVA
Tempranillo, Garnacha Tinta y Graciano

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% vol.

CONSUMO
Hasta 2047

TEMPERATURA DE CONSUMO
Entre 16-18°C

PREMIOS
96 pts. Peñín y 96 pts. Gourmets

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

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



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 26 meses en barricas de roble francés seleccionados de la propia tonelería de Muga. 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 bodega.



NOTA DE CATA

Color rojo picota y de capa alta. En nariz tiene una intensidad muy alta donde aparecen notas de fruta madura con mora y zarzamora complementados con aromas especiados de vainilla y clavo en segundo plano que aporta mucha complejidad. En boca tiene una acidez marcada y bien integrada, con un tanino muy pulido y cuerpo medio. Muy sedoso y elegante, donde vuelven a aparecer notas de fruta madura con toques de madera muy bien integrada. Muy largo y equilibrado. Reserva que gracias a su buena acidez y tanino equilibrado nos sugiere una gran capacidad de envejecimiento.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Desde su primera añada, en el año 1994, representa el espíritu y alma riojanos con destellos de modernidad. Estricta selección de viñedos viejos situados en terrazas con bajos rendimientos y el uso, para su envejecimiento, de la mejor madera de roble francés hacen de este Muga Selección Especial una de las etiquetas más atractivas y versátiles dentro de la gama alta de Muga.

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.