

D.O. Ca. RIOJA / MUGA TORRE MUGA



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo	75%
Mazuelo	15%
Graciano	10%

SUELO:

Arcillo-calcáreo y aluvial.

ELABORACIÓN:

La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de madera sin control de temperaturas con levaduras indígenas. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta dos o tres semanas. La estancia total de este vino en roble es de 24 meses de los cuales 18 son en barricas nuevas de roble francés y el resto en depósitos de roble. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

CATA:

La nariz es atractiva con una fruta algo más fresca de lo que nos tiene acostumbrados. En retroolfacción gana dominio la especia, algo más seca, pero más elegante y mucho más rica en matices. Sólo vuelve la fruta después de unos segundos en el postgusto donde volvemos a descubrir los frutos rojos y algo que se quiere asemejar a melocotón y ciruela madura.

A la vista se presenta con tonos más rojos que morados en los meniscos haciendo gala de una excelente acidez; baladí de un futuro prometedor.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2
28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com
www.vinummobile.com