

# VINUM NOBILE



*D.O. Ca. Rioja*

## MUGA

### El Andén de la Estación

#### VARIETADES DE UVA:

Tempranillo y Garnacha.

#### ELABORACIÓN:

Vendimia manual con selección en viñedo. Transporte en camión refrigerado para preservar la frescura aromática. Fermentación con temperatura controlada y extracciones moderadas, buscando priorizar la fruta y la tensión natural del vino. Crianza en barricas de roble francés de un uso en el caso del Tempranillo, y de segundo uso para la Garnacha, favoreciendo siempre la expresión frutal. Crianza de 14 meses, seguida de un afinamiento mínimo de 9 meses en botella.

#### CATA:

De color rojo cereza de intensidad media, brillante y expresivo. En nariz destaca por su frescura y gran expresividad frutal, dominada por fruta roja (fresa, frambuesa, cereza), notas florales y un fondo especiado muy sutil procedente de la crianza. La Garnacha marca el perfil aromático con nitidez. En boca es ligero en entrada, jugoso y muy fresco, con tanino fino y buena tensión. La acidez está perfectamente integrada, aportando verticalidad y equilibrio. Final vivo, equilibrado y muy frutal.

#### MARIDAJE:

Perfecto con platos ligeros: carnes blancas, verduras a la brasa, embutidos finos, arroces y cocina mediterránea.

VINUM NOBILE, S.L.

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

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)