

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA Torre Muga

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

GEOLOGÍA Y SUELO:

Viñedos ubicados en los municipios de Villalba de Rioja, Briñas y Labastida, sobre suelos arcillo-calcáreos y aluviales.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajones de 200 kg. Fermentación en tinos de madera, separando uva por variedad y origen, con levaduras indígenas y sin control de temperatura. Maceración posfermentativa de hasta 2-3 semanas según parcela. Maloláctica en barricas nuevas de roble francés de Allier y Troncáis, con envejecimiento de 16-18 meses. Ensamblaje final y clarificación con clara de huevo fresco antes del embotellado.

CATA:

Gran equilibrio y marcada expresión varietal. Rojo intenso, reflejo de su juventud. En nariz, fruta madura —mora y fresa— con los aromas elegantes de la crianza: tostados, café y chocolate. En boca, suave y armonioso, de textura sedosa, con acidez y alcohol en perfecto equilibrio. Final muy largo y persistente, con una sensación de plenitud que define la calidad de este vino.

MARIDAJE:

Este vino lo podemos maridar con carnes rojas de larga maduración, caza o en su defecto disfrutarlo por sí solo. A su vez recomendamos maridarlo con pescados blancos a la brasa.

VINUM NOBILE, S.L.

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

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com