



Muga

Muga Reserva Selección Especial 2012

Este Selección Especial se compone de tempranillo, garnacha, mazuelo y una pequeña proporción de graciano, todas ellas procedentes de viñas plantadas sobre suelos en terrazas de composición arcillo-calcárea. Se ha elaborado fermentando con levaduras indígenas en depósitos de roble que son toda una institución en la casa y criado durante 26 meses en barricas de roble procedentes de su tonelería propia. Antes de salir a la calle, pasó como mínimo un año en el botellero, redondeándose. Es de color rojo picota muy intenso, con aromas de frutos negros, regaliz, balsámicos, especias, ligeras notas tostadas, de café y toques minerales, muy complejo y elegante. Es sedoso en la boca, carnosos, rico, largo, fresco, con volumen y franqueza y estructura suficiente para aguantar creciendo en la botella, aunque ya resulte delicioso.