

Rioja Muga Crianza Tinto 75 cl



Referencia: 303351

Precio: 20,18 €

Descripción:

Muga Crianza es uno de los vinos emblemáticos de la prestigiosa **Bodegas Muga**, ubicada en Haro (Rioja Alta). Elaborado con una cuidada selección de **Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano**, refleja a la perfección la tradición y la excelencia de la D.O.Ca. Rioja.

Procede de viñedos asentados en **suelos arcilloso-calcáreos de la era terciaria**, que aportan mineralidad y frescura al vino. La **vendimia es manual**, seguida de fermentación en **tinajas de madera con control de temperatura**. Su crianza se desarrolla durante **22 meses en barricas fabricadas en la propia tonelería de Muga, con una selección de robles (80% francés y 20% americano)**. Antes del embotellado, se clarifica con clara de huevo fresca y permanece al menos **9 meses en bodega para su afinamiento**.

De color **rojo rubí brillante, con capa media y ribete granate**, en nariz es **intenso y complejo**, con aromas de **frutos del bosque como arándanos y moras, acompañados de delicadas notas especiadas**. En boca es **largo, equilibrado y elegante**, con una acidez perfectamente integrada, tanino suave y un final **muy largo y frutal**.

Perfecto para disfrutar en el presente, aunque gracias a su estructura y equilibrio, también ofrece **excelente potencial de guarda** durante los próximos años.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Crianza

Variedades: Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano

Viñedo: Suelo arcilloso-calcáreo de la era terciaria

Vendimia: Manual

Elaboración: Fermentación en tinajas de madera con control de temperatura

Crianza: 22 meses en barricas de roble (80% francés, 20% americano) + 9 meses de afinado en botella

Clarificación: Clara de huevo fresca

Grado alcohólico: 13,5–14% vol. (según añada)

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Denominación: D.O.Ca. Rioja

Bodega: Bodegas Muga