

Rioja Muga Selección Tinto 75 cl



Referencia: 303354

Precio: 34,88 €

Descripción:

Muga Selección Especial es uno de los vinos más reconocidos de **Bodegas Muga**, elaborado únicamente en añadas de calidad excepcional. Procede de viñedos situados en las **terrazas arcillo-calcáreas del terciario, en las laderas de los Montes Obarenes y la Sierra Cantabria**, un enclave privilegiado de la D.O.Ca. Rioja.

Se elabora con **Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano y Mazuelo**. La fermentación se realiza con **levaduras indígenas en depósitos de roble**, seguida de una **crianza de 26 meses en barricas de roble francés seleccionadas en la propia tonelería de la bodega**. Antes del embotellado, se clarifica con clara de huevo fresca y, ya en botella, permanece al menos **18 meses en bodega para su afinado**.

De color **rojo picota intenso y brillante con capa alta**, en nariz despliega **aromas de fruta muy madura, especias como clavo y vainilla, junto con notas de cacao y chocolate negro**. En boca muestra una **entrada elegante, con taninos pulidos y una estructura equilibrada**. La acidez marcada y bien integrada garantiza una **excelente capacidad de guarda**. Su final es **largo, complejo y persistente**, combinando la fruta madura con delicados tostados de la madera.

Un vino **sofisticado y de gran potencial de envejecimiento**, ideal para ocasiones especiales y maridajes gastronómicos exigentes.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Reserva Selección Especial

Varietades: Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano y Mazuelo

Viñedo: Terrazas arcillo-calcáreas del terciario en Montes Obarenes y Sierra Cantabria

Elaboración: Fermentación en depósitos de roble con levadura indígena

Crianza: 26 meses en barricas de roble francés + mínimo 18 meses en botella

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Clarificación: Clara de huevo fresca
Grado alcohólico: 14% vol. (aprox., según añada)
Temperatura de servicio: 16–18 °C
Denominación: D.O.Ca. Rioja
Bodega: Bodegas Muga