

Rioja Muga Aro Tinto 75 cl



Referencia: 303358

Precio: 261,54 €

Descripción:

Muga Aro 2021 es la máxima expresión de **Bodegas Muga**, un vino de producción muy limitada que solo se elabora en las mejores añadas. Procede de viñedos con suelos **arcillo?calcáreos y aluviales**, donde el **Tempranillo y el Graciano** alcanzan una madurez excepcional.

La fermentación se realiza de manera **natural y espontánea en depósitos de madera de pequeña capacidad**, sin control de temperatura y con **levaduras indígenas**. La maceración puede prolongarse hasta **dos o tres semanas**, para después envejecer durante **18 meses en barricas nuevas de roble francés** de la más alta calidad. Antes del embotellado, se clarifica con clara de huevo fresca, conservando la pureza del vino.

De **color rojo intenso con reflejos violáceos y capa media?alta**, en nariz destaca por su **gran intensidad aromática**, dominada por **frutos del bosque como moras y zarzamoras, acompañados de elegantes notas florales de violetas y recuerdos de clavo, vainilla y frutos secos procedentes del roble francés**. En boca ofrece un **cuerpo medio con taninos redondos y dulces, buena acidez y madera perfectamente integrada**, que prolongan un **final muy largo, elegante y con gran capacidad de guarda**.

Un vino **icónico y exclusivo**, destinado a coleccionistas y amantes de los grandes Rioja, ideal para disfrutar ahora o para evolucionar en botella durante muchos años.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto de autor (alta gama)

Variedades: Tempranillo y Graciano

Viñedo: Suelos arcillo?calcáreos y aluviales (Rioja Alta)

Vendimia: Manual, selección en viñedo

Elaboración: Fermentación natural en tinos de madera con levaduras indígenas

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Clarificación: Clara de huevo fresca
Grado alcohólico: 14–14,5% vol. (aprox.)
Temperatura de servicio: 16–18 °C
Denominación: D.O.Ca. Rioja
Bodega: Bodegas Muga
Producción: Muy limitada