

Muga Reserva Selección Especial 2010

Variedades

70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Graciano.

Suelo

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas.

Elaboración

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 26 meses en barricas hechas con robles seleccionados en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante, al menos, doce meses en nuestra bodega.

Cata

Rojo cereza granate muy intenso y vivo, con delgado borde rubí y ligeros matices violáceos.

Franco y directo en la nariz, profundo y bien definido, nada cerrado. Es evidente la crianza (maderas finas, como cedro y otras maderas blancas, especias, apuntes tostados) pero está bien conjuntada y no se impone a un fino carácter frutal. Recuerdos nítidos de frutos negros maduros (frutos de ribazo, como endrinas y zarzamoras), balsámicos (monte bajo, jara, piñones frescos) y un fino recuerdo vinoso. Buena intensidad.

Bien armado en la boca, con cuerpo y nervio, energético sin rudezas, taninos firmes de fruta madura y viva acidez bien conjuntada, la madera está bien asimilada ya en el paso de boca aunque se haga notar (sin excesos) en unos aromas de boca en los que destaca el fino y fresco carácter frutal. Largo posgusto, dominado también por la fruta, las notas balsámicas y apuntes discretos de crianza.

Hay un giro en la marca, tal vez por la entidad de la cosecha, hacia perfiles de vino más entero y fresco. Sin duda, con años de buena evolución por delante.

