

Muga

Variedades

Tempranillo 75%, Mazuelo 15%, Graciano 10%.

Suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración

La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea.

La uva fermentará siempre en depósitos de madera sin control de temperaturas con levaduras indígenas. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta dos o tres semanas. La estancia total de este vino en roble es de 24 meses de los cuales 18 son en barricas nuevas de roble francés y el resto en depósitos de roble. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

Cata

Es difícil, muy difícil, encontrar en una cosecha potencia y armonía, complejidad y elegancia, profundidad y amplitud. La suficiente "mediterraneidad" como para hacer el vino amable y potente sin perder las notas de "atlanticidad" que lo complementan.

El vino expresa rigurosamente la climatología de la cosecha y como tal se presenta equilibrado, muy goloso, sorprende su palatabilidad y sus "buenas maneras" aún teniendo en cuenta que solo tiene tres años y que es de una zona que habitualmente pide botella. Dicho esto, se aceptan pequeñas aristas en el recorrido medio de la boca que, sin más transcendencia, quedarán pulidas en corto plazo.

La nariz es atractiva con una fruta algo más fresca de lo que nos tiene acostumbrados. Equilibrio casi milimétrico de frutos rojos y especias de la madera aún sin fusionar plenamente. Los aromas presentan un dimorfismo muy acusado; por un lado la fruta es compleja, difícil de concretar, y por el otro tenemos las especias muy nítidamente marcadas: pimienta negra, clavo, vainillas y algo de carbón vegetal. En retroolfacción gana dominio la especia, algo más seca, pero más elegante y mucho más rica en matices. Sólo vuelve la fruta después de unos segundos en el postgusto donde volvemos a descubrir los frutos rojos y algo que se quiere asemejar a melocotón y ciruela madura.

A la vista se presenta con tonos más rojos que morados en los meniscos haciendo gala de una excelente acidez; baladí de un futuro prometedor.

Torre Muga 2010

