

MUGA ROSADO 2024

VARIEDADES

Garnacha y Viura.

GEOLOGÍA Y SUELO

Los viñedos están ubicados en dos zonas diferenciadas, cuya geología influye directamente en la expresión de las variedades cultivadas. La primera, el Valle del Oja, se caracteriza por sus suelos arcillo-calcáreos, propios de las zonas frescas, que aportan estructura, equilibrio y acidez al vino. La segunda zona, el Valle del Najerilla, tiene suelos arcillo-ferrosos, los cuales confieren al vino una mayor mineralidad y complejidad. Un factor clave para la calidad y complejidad de los vinos es la elevada edad de los viñedos, lo que contribuye a una mayor concentración y expresión de las variedades Garnacha Tinta y Viura.

ELABORACIÓN

La elección del momento de vendimia es clave para tener una buena acidez y expresión aromática intensa. La vendimia se realiza de forma manual. Tras una ligera maceración en la prensa durante 5 horas, el mosto fermenta a una temperatura controlada entre 16-18°C durante 15-20 días. Este proceso ayuda a conservar al máximo la frescura, complejidad e intensidad aromática de las uvas de las que procede. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con las lías finas durante 16 semanas, lo que nos aporta mayor suavidad y persistencia en la boca. Antes del embotellado se procede a la estabilización por frío.

CATA

La añada 2024 estuvo fuertemente influenciada por las condiciones climatológicas, especialmente hacia el final del ciclo. El Muga Rosado 2024 destaca por su color rosa pálido. En nariz, presenta una intensidad media-alta y una gran complejidad, con un primer impacto de notas de piel de melocotón, frutas de hueso y un toque de flor blanca. En boca, es un vino muy equilibrado, con una acidez alta y afilada, perfectamente integrada con el volumen en boca. Su final es largo, recordando nuevamente al melocotón, con ligeras notas cítricas.

MARIDAJE

Ideal para acompañar marisco, pasta, arroces y ensaladas. Ideal para degustar por copas, como entrante o junto a un pequeño aperitivo en una terraza.

Contiene Sulfitos



Primera y única certificación específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental.



Muga