

# TORREMUGA 2021

## VARIEDADES

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

## GEOLOGÍA Y SUELO

Viñedos ubicados en los municipios de Villalba de Rioja, Briñas y Labastida. Suelos Arcillo-Calcáreos y aluviales.

## ELABORACIÓN

Selección de viñedos. Vendimia manual en cajones de 200kg. Fermentación en tinos de madera, separando la uva por variedades y origen, sin control de temperatura y con levaduras indígenas. La maceración, una vez finalizada la fermentación alcohólica, es variable donde puede prolongarse hasta 2 o 3 semanas dependiendo de cada variedad y parcela. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés del departamento de Allier y Troncásis, seguido del proceso de envejecimiento durante 16-18 meses dependiendo a su vez del tipo de variedad. Despues de este periodo se realiza el ensamblaje final del vino. Previo al embotellado se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

## CATA

La añada 2021 en Rioja, y especialmente en Rioja Alta, estuvo marcada por condiciones climáticas más favorables en comparación con otros años recientes, lo que permitió obtener vinos tintos con gran equilibrio y una marcada expresión varietal. Se presenta el vino con una capa media alta y un intenso color rojo reflejo de su juventud. Intensidad alta donde destaca una marcada presencia de fruta madura, al igual que matices de mora y fresa. A ello se suman las notas provenientes de su crianza en barricas de roble francés de alta calidad, aportando aromas elegantes a tostados, café y chocolate.

En boca, el vino se muestra suave y muy equilibrado, apareciendo nuevamente las mismas notas frutales y de crianza que en nariz. La acidez y el alcohol están en perfecto equilibrio, ofreciendo un paso por boca armonioso. Los taninos son suaves y elegantes, contribuyendo a una sensación sedosa y placentera.

El final es muy largo y persistente, dejando una sensación de plenitud que reafirma la excelente calidad de esta añada.

## MARIDAJE

Este vino lo podemos maridar con carnes rojas de larga maduración, caza o en su defecto disfrutarlo por sí solo. A su vez recomendamos maridarlo con pescados blancos a la brasa.

Contiene Sulfitos



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



*Muga*