

## Muga Reserva Selección Especial 2014

### Variedades

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

### Suelo

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas, de las laderas de los Montes Obarenes y Sierra Cantabria.

### Elaboración

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 28 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 doce meses, como mínimo, en nuestra bodega.

### Cata

Tenemos un vino de color rojo picota, con una capa alta y muy buena densidad.

En nariz se pueden encontrar recuerdos a frutas rojas maduras, especias (pimienta) y sotobosque; destacan a su vez toda la gama de aromas a café: caramelo de café con leche, café tostado,... Con una madera bien integrada.

En boca es sedoso, con un tanino presente, denotando juventud y buen potencial de envejecimiento. Con una estructura tánica que hace que sea elegante y equilibrado.

### Maridaje

Lo podemos maridar con carnes rojas, cordero y pescados de roca a la brasa.

