

## EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN (MUGUITA)

RIOJA · ESPANHA

Carinhosamente apelidado de Muguita, este vinho jovem tem a elegância e finesse dos clássicos de Rioja. Um corte de Tempranillo e Garnacha que amadureceu em barricas francesas por aproximadamente 14 meses. É um tinto fácil de beber, destacam-se aromas de carácter primário que recordam a frutas vermelhas e uns toques terciários que nos envolvem em um cedro elegante. Um vinho jovem, com a assinatura Muga.



### CATEGORIA

Vinho

### TIPO

Tinto

### PRODUTOR

Muga

### UVAS

Tempranillo e Garnacha

### SAFRA

2021

### SOLO

origem aluvial, pouco férteis, o que obriga a produções discretas (baixo rendimento). Os vinhedos ficam na zona mais fria de Rioja, ainda que com clima predominantemente mediterrâneo, com vindima em meados de outubro.

### TEOR

ALCOÓLICO

15%

### SERVIÇO

16°C

### DISPONÍVEL

750 ml

### HARMONIZAÇÃO

pescados ricos em gordura, carnes, risotos, embutidos, queijos;

### VINIFICAÇÃO

- ◆ uvas cuidadosamente selecionadas;
- ◆ fermentação alcoólica com leveduras indígenas em depósitos de carvalho;
- ◆ estágio em barricas de carvalho selecionados em nossa tanoaria por 14 meses;
- ◆ clarificação com clara de ovos frescos;
- ◆ engarrafamento;

### NOTAS DE PROVA

Cor: cor rubi, de intensidade média.

Aroma: destacam-se aromas de carácter primário que nos recordam a frutas vermelhas e uns toques terciários que nos envolvem em um cedro elegante.

Sabor: na boca temos um vinho equilibrado, com uma acidez média muito integrada, taninos finos e delicados e uma ótima persistência. Um vinho jovem, com a assinatura Muga.