



Muga

Prado Enea Gran Reserva 2004

Este Prado Enea es uno de los símbolos del buen hacer de Muga, elaborado con las uvas de mayor calidad de la bodega. Se compone de tempranillo en un 80%, y el 20% restante de garnacha, mazuelo y graciano. Fermenta en tinós de roble sin control de temperatura, con levaduras autóctonas, y después pasa doce meses en depósitos de roble de 16.000 litros, más otros treinta y seis como mínimo en barricas de roble y otros tantos en la botella. Esta cosecha tiene un punto de maduración superior a lo habitual y se marcan más las notas frutales sobre las florales. Tiene también aromas especiados y de cueros frescos, y en la boca permanece esa frescura, que se acompaña de notas de tabaco, clavo o pimienta negra. Complejo, seductor, elegante.