



Muga Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Une sélection des meilleurs raisins

Description:

Le domaine viticole est situé dans la ville de Haro, dans la région de La Rioja, au nord de l'Espagne. Les Bodegas Muga sont connues pour leur méthode de vinification traditionnelle et leur engagement à utiliser des fûts de chêne pour le vieillissement de leurs vins. C'est l'une des rares caves de la Rioja à produire ses propres fûts de chêne.

Profil aromatique:

.

Va bien avec:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Espagne

Producteur: Bodegas Muga

Fabrication: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.5%

Raisins: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

N° article: 1231222

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Muga Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Pays d'origine: Espagne
Classifications: Score 18.5/20
Raisins: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 24 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 14.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.