



2019 Torre Muga

Rioja DOCa, Bodegas Muga

L'un des vins iconiques d'Espagne, issu de très vieilles vignes d'un seul terroir

Description:

Définitivement l'un des meilleurs vins d'Espagne. Plusieurs fois vainqueur de dégustations internationales, c'est une icône du vin espagnol. Issu d'un vignoble unique avec de vieilles vignes, élevage en barriques françaises et long affinage en bouteille. Torre Muga a été l'un des premiers vins de vignoble de la Rioja et a donné naissance à toute une série de vins haut de gamme. Culte.

Note de dégustation:

.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Région: Rioja

Producteur: Bodegas Muga

Notation(s): Score 19/20, Tim Atkin 98/100, James Suckling 97/100, Parker 95+/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2045

Cépage(s): 75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano

Référence: 1231519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Torre Muga

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19/20, Tim Atkin 98/100, James Suckling 97/100, Parker 95+/100
Cépage(s): 75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano
Apogée: jusqu'en 2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.