



Muga Selección Especial

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Selezione di botti Muga e del miglior vino rosso dell'annata

Descrizione:

Con un gran numero di botti, come si può notare alle Bodegas Muga, accade sempre che il vino si sviluppi meglio in alcune botti rispetto ad altre. Muga ne ha fatto una virtù e imbottiglia le migliori botti delle qualità Reserva separatamente come Selección, proprio come la quintessenza della Reserva di un'annata.

Profilo aromatico:

.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Muga

Produzione: 28 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0%

Uva: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano

Numero articolo: 1231321

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Muga Selección Especial

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Paese di origine: Spagna
Valutazioni: Score 19/20
Uva: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuelo,
5% Graciano
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 28 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 15.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.