

Muga Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Una selezione delle migliori uve

Beschreibung:

La cantina si trova nella città di Haro, nella regione della Rioja, nel nord della Spagna. Bodegas Muga è rinomata per i suoi metodi di vinificazione tradizionali e per il suo impegno nell'utilizzo di botti di rovere per l'invecchiamento dei suoi vini. È una delle poche cantine della Rioja a produrre le proprie botti di rovere.

Degustationsnotiz:

_

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Spagna

Produzent: Bodegas Muga
Allevamento: 24 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Viticoltura: Tradizi Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo

Artikelnummer: 1231219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Muga Reserva

Rioja DOCa Bodegas Muga

Herkunft: Spagna

Valutazioni: Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score

18.5/20

Varietà d'uva: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano,

5% Mazuelo

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 24 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.