

Torre Muga

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Uno dei vini simbolo della Spagna, ottenuto da viti molto vecchie provenienti da un

Descrizione:

È sicuramente uno dei migliori vini spagnoli. Vincitore di numerose degustazioni internazionali, è un'icona del vino spagnolo. Prodotto da un vigneto unico con vecchie viti, invecchiato in botti francesi e maturato a lungo in bottiglia. Il Torre Muga è stato uno dei primi vini da vigneto della Rioja e ha dato origine a tutta una serie di vini di alta gamma. Un vino di culto.

Profilo aromatico:

.

Ideale con:

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano

Numero articolo: 1231519



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Torre Muga

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Tim Atkin 98/100, James Suckling 97/100,
Parker 95+/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano
Da bere: da subito fino al 2045
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: 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.