



2019 Muga Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Una selezione delle migliori uve

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Spagna Regione: Rioja

Produttore: Bodegas Muga

Valutazioni: Parker 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 94/100

Vinificazione: 24 Mesi in barrique Viticoltura: Tradizionale 14.5 %

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

Numero di articolo: 1231219



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Muga Reserva

Rioja DOCa Bodegas Muga

Origine: Spagna

Valutazioni: Parker 94/100, Score 18.5/20, James Suckling

94/100

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

5% Mazuelo

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 24 Mesi in barrique 14.5 %

Gradazione

alcolica:

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

essere decantato.