



2020 Muga Selección Especial

Rioja DOCa, Bodegas Muga

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

Descrizione del vino:

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 Seleccion, proprio come la quintessenza della Reserva di un'annata.

Nota di degustazione:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:SpagnaRegione:Rioja

Produttore: Bodegas Muga

Valutazioni:

Vinificazione: 28 Mesi in barrique Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

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

Numero di articolo: 1231320



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Muga Selección Especial

Rioja DOCa Bodegas Muga

Origine: Spagna

Valutazioni:

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

5% Graciano

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 28 Mesi in barrique

Gradazione

14.5 %

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: Servizio:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.