



2019 Muga Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Une sélection des meilleurs raisins

Description:

Le domaine viticole est situé dans la ville de Haro, dans la région de La Rioja, au nord de l'Espagne. Les Bodegas Muga sont connues pour leur méthode de vinification traditionnelle et leur engagement à utiliser des fûts de chêne pour le vieillissement de leurs vins. C'est l'une des rares caves de la Rioja à produire ses propres fûts de chêne.

Note de dégustation:

.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Espagne

Région: Rioja

Producteur: Bodegas Muga

Notation(s): Parker 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 94/100

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Cépage(s): 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo

Référence: 1231219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Muga Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 94/100
Cépage(s): 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.