



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

Gradazione alcolica: 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
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.