



## 2019 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 Selección, 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Rioja
<b>Produttore:</b>	Bodegas Muga
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo
<b>Numero di articolo:</b>	1231319

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Muga Selección Especial**

Rioja DOCa  
Bodegas Muga

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	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.