



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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	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
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	28 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.