

# DRINKS.

## Bodegas Muga Reserva DOCA 2017 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40840317
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Rioja
Embouteilleur	Bodegas Muga, Avenida Vizcaya, Barrio de la Estación, 2, 26200 Haro, La Rioja, Spanien
Marque	Bodegas Muga
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet dominé par des notes de baies sauvages Palais: avec un arôme de fruits très concentré et des arômes légers de noisettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 70% de Tempranillo, 20% de Grenache, 10% de Mazuelo (Carignan) & de Graciano
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	grillades, veau et bœuf

## Description

Fondée en 1932 par Isaac Muga et Aurora Caño, la Bodega Muga est située de façon intéressante au centre de Haro, dans le quartier historique des chemins de fer. Le domaine est toujours géré comme une entreprise familiale. Les différents vignobles sont plantés exclusivement avec des cépages autochtones, comme il est d'usage dans toute la zone de production de la Rioja. Là, les vignes, réparties sur différents sites individuels, bénéficient du climat méditerranéen caractérisé par de longues heures d'ensoleillement et des hivers doux. Seules les vieilles vignes sont utilisées pour l'élaboration de tous les vins. Un détail intéressant à propos de la Bodega Muga est qu'elle gère sa propre tonnellerie, afin de produire tous les récipients destinés à la production de vin.

Les raisins de cette Reserva poussent sur des sols argileux et calcaires. Après une récolte rigoureuse et sélective, la fermentation se déroule en fûts de chêne avec des levures naturelles, suivie de la fermentation malolactique. Le vieillissement de 24 mois est effectué à 50% dans des fûts français et à 50% dans des fûts américains.