DRINKS.

Bodegas Muga Rosado DOCA 2023 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40961423
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	La Rioja
Embouteilleur	Bodegas Muga, Avenida Vizcaya 2, Barrio de la Estación, 26200 Haro, La Rioja, Spain
Marque	Bodegas Muga
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 mois
Dégustation	Bouquet fruité de fraises, framboises, agrumes et pêches avec une acidité équilibrée et agréable. S'y ajoutent des notes minérales, des touches florales de pétales de rose, ainsi qu'un soupçon de crème vanillée.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à base de 60% de Grenache, 30% de Viura et 10% de Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille, légumes, pizzas & pâtes, risotto

Description

emplacement intéressant 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 de cépages autochtones, comme c'est le cas dans toute la région de la Rioja. Ici, les vieilles vignes situées sur différents sites individuels bénéficient du climat méditerranéen avec de longues heures d'ensoleillement et des hivers doux. Un détail intéressant est que la bodega Muga gère sa propre tonnellerie, afin de produire tous les fûts et récipients nécessaires à l'élaboration des vins eux-mêmes. Les raisins du vin rosé sont récoltés à la main et macèrent pendant cinq heures avant d'obtenir le moût rose. La fermentation commence alors à des températures contrôlées entre 16 et 18°C pendant 15 à 20 jours. Le vin fraîchement fermenté vieillit sur lies fines pendant 12 semaines et est stabilisé à froid avant la mise en bouteille. Il est recommandé de combiner le Bodegas Muga Rosado avec des fruits de mer, du poisson, des sushis, des plats de riz, des pâtes, des salades, du risotto, du fromage de chèvre ou de la volaille.