

DRINKS.

Bodegas Muga Reserva Selección Especial DOCA 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500576
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Rioja
Embouteilleur	Bodegas Muga, Avenida Vizcaya, Barrio de la Estación, 2, 26200 Haro, La Rioja, Espagne
Marque	Bodegas Muga
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Un rouge grenat foncé dans le verre. Au nez, des arômes complexes de baies rouges mûres, de fruits noirs, de poivre noir, de chêne fumé ainsi que de café et d'un soupçon de menthe. En bouche, le vin est doux, élégant et harmonieux avec des fruits rouges frais et mûrs et des épices. Structure tannique puissante et acidité fraîche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Tempranillo, Grenache, Mazuelo (Carignan) et Graciano.
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	agneau, viandes rouges, gibier

Description

Fondée en 1932 par Isaac Muga et Aurora Caño, la Bodega Muga bénéficie d'un emplacement intéressant au centre du quartier historique des chemins de fer de Haro. 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 vignes bénéficient du climat méditerranéen avec de longues heures d'ensoleillement et des hivers doux sur différents sites individuels. Seules les vieilles vignes sont utilisées pour l'élaboration de tous les vins. Un détail intéressant est que la Bodega Muga gère sa propre tonnellerie pour produire tous les récipients destinés à la production du vin. La Reserva Selección Especial est vinifiée à partir de raisins Tempranillo, Grenache, Mazuelo (Carignan) et Graciano. Les raisins sont cultivés sur des terrasses argilo-calcaires datant de l'ère tertiaire. Les raisins fermentent avec des levures indigènes dans des fûts de chêne et sont ensuite élevés pendant 26 mois dans des fûts de chêne français neufs provenant de notre tonnellerie. Après un affinage au blanc d'œuf frais, le vin est mis en bouteille puis stocké en cave pendant au moins 18 mois pour une maturation supplémentaire.