

MUGA RESERVA

RIOJA · ESPANHA

Elaborado com Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e Graciano, o Muga Reserva é um tinto perfumado, repleto de frutas vermelhas maduras, além de exibir toques defumados, de café e baunilha. Na boca, prima pelo equilíbrio, destacando-se também pela bela estrutura de taninos finos. Trata-se de um ótimo tinto para a sua faixa de preço, saboroso, distinto e com muito caráter.

TIPO
TintoPRODUTOR
MugaUVAS
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e GracianoSAFRA
2020TEOR
ALCOÓLICO
14,92SERVIÇO
16°CDISPONÍVEL
375 ml, 750
ml, 1500 ml
(Magnum)HARMONIZAÇÃO
carnes, cozidos, embutidos,
queijos;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada manualmente;
- ◆ uvas cuidadosamente selecionadas;
- ◆ fermentação alcoólica com leveduras indígenas em depósitos de carvalho;
- ◆ estágio em barricas de carvalho selecionados em nossa tanoaria por 22 meses, sendo 80% carvalho francês e 20% carvalho americano e do centro europeu;
- ◆ clarificação com clara de ovos frescos;
- ◆ afinamento nas garrafas por no mínimo 9 meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: cor rubi com reflexos alaranjados, lágrimas densas que nos dá uma sequência envolvente na taça;

Aroma: intenso e complexo, onde pode-se encontrar aromas primários que recordam a framboesa e amoras e aromas secundários que remetem a baunilha, além de notas de chocolate e café;

Sabor: na boca é equilibrado, com taninos envolventes. Mostra um final de boca longo e muito frutado. Perfeito para degustar agora, mas também devido ao bom equilíbrio e estrutura pode permanecer na garrafa por vários anos;