

RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL

RIOJA · ESPANHA

Camadas de frutas negras, toques que recordam a cedro, seguido por notas especiadas como pimenta despertam o nariz. Na boca, o Reserva Selección Especial é um vinho estruturado com taninos doces e bem integrados. Com 26 meses de maturação em barricas novas e usadas e afinamento em garrafas por 18 meses, combina a complexidade, estrutura e potencial de evolução dos vinhos clássicos com o carácter frutado dos tintos modernos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Muga

UVAS

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e Graciano

SAFRA

2020

TEOR
ALCOÓLICO
14,61%SERVIÇO
16°CDISPONÍVEL
750 ml, 1500
ml
(Magnum)

HARMONIZAÇÃO

carnes, vermelhas, em
especial cordeiro. Perfeito
com risotos, embutidos,
queijos;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada manualmente;
- ◆ uvas cuidadosamente selecionadas;
- ◆ fermentação alcoólica com leveduras indígenas em depósitos de carvalho;
- ◆ estágio em barricas de carvalho francês (40% novas) selecionadas em nossa tanoaria por 26 meses;
- ◆ clarificação com clara de ovos frescos;
- ◆ afinamento nas garrafas por no mínimo 18 meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi;

Aroma: no nariz mostra-se complexo, com aromas de frutas negras, toques que recordam a cedro, seguido por notas especiadas como pimenta.

Sabor: na boca é um vinho estruturado, elegante, com taninos doces e bem integrados. Combina a complexidade, estrutura e potencial de evolução dos vinhos clássicos com o carácter frutado dos tintos modernos;