

TORRE MUGA

RIOJA · ESPANHA

O emblemático Torre Muga, lançado pela primeira vez na safra de 1991, é o vinho que comprovou a habilidade da família Muga em elaborar tintos em estilo moderno, mais concentrados e intensos. Revela potência, harmonia, complexidade e finesse. O nariz é muito atraente, com frutas e especiarias. Muito guloso na boca e cheio de sabor, com destaque para notas de alcaçuz e pimenta, revela uma brilhante acidez que torna o paladar equilibrado e succulento. É o vinho mais reconhecido e prestigiado da Bodegas Muga.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Muga

UVAS

Tempranillo, Mazuelo e Graciano

SAFRA

2019

TEOR
ALCOÓLICO

14,5%

SERVIÇO

16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

harmoniza-se muito bem com carnes vermelhas de longa maturação, caças, pescados brancos na brasa ou simplesmente sozinho;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada manualmente e uvas cuidadosamente selecionadas;
- ◆ fermentação alcoólica de forma natural e espontânea em depósitos de carvalho sem controle de temperatura e com leveduras indígenas; o período de maceração é de duas a três semanas;
- ◆ estágio em barricas de carvalho francês novas do departamento de Allier durante 18 meses;
- ◆ clarificação com clara de ovos frescos;
- ◆ engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: púrpura, de grande elegância;

Aroma: o nariz é muito atraente, com frutas vermelhas e pretas e especiarias da madeira, como pimenta preta e cravo, além de menta e baunilha;

Sabor: muito guloso na boca e cheio de sabor, com destaque para notas de alcaçuz e pimenta, revela uma brilhante acidez que torna o paladar equilibrado e succulento. O final é muito longo deixando uma sensação de plenitude;