



# Prado Enea Gran Reserva, 2011

Bodegas Muga  
ESPAGNE, VALLÉE DE L'ERBE, RIOJA ALTA

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	80% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Graciano, 5% Grenache noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans en moyenne
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2.4 g/l
SUPERFICIE	23 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent dans la Vallée de l'Ebre, sur la commune de Sazajarra à 550 mètres d'altitude au vignoble de Montes Obarenes
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et sols alluviaux
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Les raisins utilisés pour ce vin sont les derniers à être vendangés, afin d'assurer leur maturité optimale. Fermentation en fûts de chêne de 100 hl, sans contrôle des températures et sans aucun ajout de levures. Macération pendant 16 à 20 jours.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne américain, 36 mois en fûts de chêne français et 36 mois en bouteilles avant la commercialisation.
DÉGUSTATION	Robe de couleur cerise profonde. Au nez, des parfums délicats et frais, avec une impression initiale de fruits rouges comme les mûres, des notes épicées comme la cannelle et une touche de nuances grillées provenant du fût rappelant le bois de cèdre, les gousses de vanille et les feuilles d'automne. En bouche, le vin est frais avec une acidité équilibrée. Le tanin se poli de manière élégante et délicate.
CONSOMMATION	Idéal avec des plats mijotés. Servir à 16°C. Peut se conserver jusqu'à 25 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
11169670

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
58.75 \$



## PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING  
99/100



ROBERT PARKER  
97/100



WINE SPECTATOR  
94/100

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Les vignobles Muga sont situés au pied des Montes Obarenses, dans le Rioja Alta. Le Rioja est l'une des quelques régions dans le monde où le vin est issu uniquement de variétés indigènes de raisins. Ainsi, les vins «Muga» sont le reflet typique du climat et de la géographie de la région. Le vieillissement en fût de chêne est très important dans les traditions de la Rioja. Muga a même sa propre tonnellerie qui est tout simplement magnifique! On y fait la sélection des meilleurs chênes et assure la fabrication de A à Z. La position géographique favorable dans le Rioja Alta et la tonnellerie ajoutent encore plus de magie et d'identité aux vins. À la dégustation, le résultat est tout simplement spectaculaire.