



Reserva (demi-bouteille), 2018

Bodegas Muga

ESPAGNE, VALLÉE DE L'ERBE, RIOJA ALTA

Muga est un membre actif de l'Association de la défense des terroirs de La Rioja

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	80% Tempranillo, 10% Grenache noir, 5% Mazuelo, 5% Graciano
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
SUPERFICIE	70 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur des coteaux des Montagnes Obarenes en pente moyenne à une 450 mètres d'altitude
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Terrasses argilo-calcaires de l'époque tertiaire
VINIFICATION	7 jours de fermentation en fûts de chêne avec levures indigènes.
ÉLEVAGE	24 mois en fûts de chêne sélectionnés (provenant de la tonnellerie de Muga). Puis au moins 1 an en bouteille.

CODE SAQ
928606

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 375 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
16.20 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Les vignobles Muga sont situés au pied des Montes Obarenes, 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.