



## Reserva, 2018

Bodegas Muga

ESPAGNE, VALLÉE DE L'ÈBRE, RIOJA ALTA

La position géographique de Rioja Alta et leur tonnellerie ajoutent magie et identité à ce Reserva.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	70% Tempranillo, 20% Grenache, 10% Graciano, 5% Mazuelo
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,8 g / L
SUPERFICIE	Domaine de 620 acres de vignes (251 hectares)
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles sont situés au pied de la chaîne de montagnes d'Obarenes, non loin de la commune de Haro, au cœur de la région de Rioja.
EXPOSITION	Sud-Est
GÉOLOGIE DU SOL	Terrasses argilo-calcaires de l'époque tertiaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Fermentation en fûts de chêne avec levures indigènes.
ÉLEVAGE	Élevage en fûts chêne pendant 24 mois. Les fûts utilisés sont fabriqués sur la propriété et fait de chêne méticuleusement sélectionné. Minimum de 12 mois en bouteilles avant la commercialisation.

CODE SAQ  
855007

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
26.40 \$



### 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.