



## Rosado, 2022

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

Le pressurage de cépages rouges et blancs vous donnera l'impression de déguster un rosé de Provence.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	60% Grenache, 40% Viura
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
SUPERFICIE	40 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent dans les vallées d'Oja et Najerilla
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et argilo-ferreux
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Après une légère macération dans le pressoir pendant 5 heures, le moût fermente à une température contrôlée d'environ 16-18 °C pendant 15-20 jours. Cela nous permet de préserver au maximum la fraîcheur, la complexité et l'intensité aromatique des raisins dont il est issu.
ÉLEVAGE	Une fois la fermentation terminée, il reste 16 semaines avec ses lies fines en suspension, ce qui apportera plus d'onctuosité et de longueur en bouche. Avant la mise en bouteille, il subit une stabilisation à froid.

CODE SAQ  
14205226

TYPE  
Vin rosé

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
18.65 \$



### 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.