



Rosado, 2020

Bodegas Muga
ESPAGNE, VALLÉE DE L'ERBE, 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, 30% Viura, 10% Tempranillo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
SUPERFICIE	11,5 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. Macération de 12 heures avec les peaux. Niveaux de pressurage adaptés selon la maturité des raisins. Fermentation à l'aide des levures indigènes à basse température pendant environ 15 jours dans des barriques en bois.
ÉLEVAGE	3 mois sur lies fines. Stabilisation, filtration et mise en bouteille.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rose pâle. Au nez, des arômes complexes et intenses de fruits à noyau tels que la pêche et l'abricot), d'agrumes telle que la peau de mandarine, de fraise et des notes de noisette. En bouche, le vin est soyeux, frais et démontre un bel équilibre. La finale est persistante.
CONSOMMATION	Parfait avec les côtes levées servies avec une salade verte du jardin. Servir entre 7° et 8°C. À boire maintenant, mais peut se conserver jusqu'à 3 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14205226

TYPE
Vin rosé

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
18.75 \$



PREMIERES MENTIONS



JAMES SUCKLING
92/100



LE DEVOIR 3
ÉTOILES



SEVEN GREAT
VALUE ROSÉ WINES
TO DRINK NOW,
JACKY BLISSON MV,
LE 18 JUIN 2021

« UN ROSÉ PARFUMÉ ET GÉNÉREUX AUX NOTES DE NECTARINE, DE PÊCHE, DE FRAISE ET DE FLEURS BLANCHES. IL A UN PEU DE POIDS EN BOUCHE AVEC UNE ACIDITÉ VIBRANTE ET UNE FINALE CONCENTRÉE DE FRUITS ROUGES AVEC UNE LÉGÈRE TOUCHE D'ÉPICES ET DE DÉLICIEUSES NOTES DE RHUBARBE À LA TOUTE FIN. » TOP 5 DES VINS ROSÉS À DÉGUSTER CET ÉTÉ, MANDI ROBERTSON, LE 03 JUIN 2021, THE SUBURBAN »



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.