



Torre Muga, 2015

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

Une très grande cuvée élaborée dans les règles de l'art de la vinification bordelaise.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano
ÂGE MOYEN DES VIGNES	65 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3,3 g/l
SUPERFICIE	14 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé dans la ville de Villalba, à 550 mètres d'altitude sur les pentes Est de la chaîne de montagnes Obarenes
EXPOSITION	Nord-sud
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et alluvial
VINIFICATION	Vendanges manuelles avec tri sévère des meilleurs raisins sélectionnés parmi les vieilles vignes. Fermentation spontanée à l'aide des levures indigènes en fût de chêne. Pas de contrôle des températures. Macération entre 2 et 3 semaines.
ÉLEVAGE	18 mois en fûts de chêne français neufs. Collage aux blancs d'œufs.
DÉGUSTATION	Robe de couleur violet profond, accompagné de jambes denses. Au nez, des arômes de fruits noirs mûrs, d'herbes aromatiques, de poivre noir, de clou de girofle et de vanille. En bouche, un vin à l'acidité vive et aux tanins juteux et élégants. Des saveurs de réglisse et de poivre reviennent. Un vin très persistant, élégant, agréable et accessible.
CONSOMMATION	Idéal avec une côte de boeuf, de la viande rouge grillée ou braisée, des champignons sauvages. Servir entre 16° et 18°C. Peut se conserver jusqu'à 11 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
11168183

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
90.75 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
96/100



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.