



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Muga Cosecha 2023

€7.50

COSECHA 2023: Sin Calificar

Variedades de uva: Garnacha 60%, Viura 30% y Tempranillo 10%.

Elaboración: Tras 4-5 horas de maceración en la prensa, el mosto se fermenta durante 15-20 días en tinos pequeños de madera a temperatura controlada entorno 16-18°C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica permanece durante 12 semanas con sus lías finas en suspensión, lo que potencia sus virtudes organolépticas especialmente su suavidad en boca. Antes del embotellado se estabiliza por frío.

Cata: A la vista luce bonito color rosa pálido. En nariz exhibe multitud de elegantes aromas frutales (frutillos rojos), intensos y complejos que podrán llevarnos a pensar en frutas de hueso como el albaricoque o incluso en cítricos maduros. Los finos toques lácticos de pastelería y un trasfondo de pan tostado se combinan con la acidez natural del vino para redondear un extraordinario paso por boca. Estamos, en definitiva, ante un rosado alegre y delicado, amable y duradero, ligeramente especiado y con aromas de hierba fresca y pétalos rojos que lo tornan terriblemente goloso.

Servicio recomendado: Entre 6 y 8°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Ensaladas veraniegas, Arroces de carne, Risottos, Verduras, Carnes blancas, Caza de pluma, Pescado azul y quesos suaves.

Bodegas Muga S. L. (Haro - La Rioja)

Parámetros de categoría: Selección

Región de origen



Rioja Variedad de uva



Garnacha Precio



5-10

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regístrate para escribir una valoración.