



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Muga Cosecha 2018

€7.75

COSECHA 2018: Buena

Variedades de uva: Viura, 90% Malvasía, 3% y Garnacha Blanca 7%.

Elaboración: Tras aproximadamente 8 horas de maceración en prensa, este vino blanco fermenta en barricas nuevas de roble francés. Finalizada la fermentación permanece con sus lias durante 3 meses antes de ser embotellado.

Cata: Vino de color amarillo limón con destellos verdes que nos denota juventud. En nariz tenemos un vino limpio, floral recordándonos al almendro en flor, cítrico de recuerdos de lima americana y ligeras notas tostadas. En boca tenemos un vino fresco con muy buena acidez, largo, envolvente con recuerdos de fruta blanca manzana Golden.

Servicio recomendado: Entre 8 y 10°C. **Graduación alcohólica:** 13% vol.

Gastronomía: Perfecto el maridaje para platos de verdura, arroces, pescados y mariscos, tapas..

Bodegas Muga S. L. (Haro - La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.