



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Muga Crianza 2019

€18.25

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo y Graciano

Elaboración: Vendimia manual. Fermentación con levadura indígena en tinajas de madera.

Crianza: Crianza durante 22 meses en barricas fabricadas con nuestra selección de robles Los orígenes de la madera proceden en un 80% de roble Francés y 20% de roble americano. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresca. Una vez en botella se lleva a cabo un proceso de afinado durante un periodo mínimo de 9 meses en nuestra bodega.

Cata: Este crianza 2019 muestra un color rojo rubí brillante, de capa media y ribete granate.

En nariz tenemos un vino complejo en aromas donde destacan los aromas primarios de frutos tipo arándanos, con toques de especias.

En boca es largo, equilibrado y elegante. Con una acidez perfectamente integrada y con un tanino suave.

Muestra un final de boca muy largo y frutal.

Perfecto para degustar ahora, pero también debido a su buen equilibrio y estructura puede permanecer en botella durante varios años.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como chuleta de buey, así como a los embutidos y todo tipo de guisos.

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.