



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

El Anden de La Estacion (Muga) Crianza 2019

€10.90

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: 65% Tempranillo, 35% Garnacha

Elaboración: Fermentación con levadura indígena en depósitos de 16.000 litros de capacidad.

Crianza: Este vino permanece durante 14 meses en barricas de roble francés y centro europeo.

Cata: De un profundo color rojo rubí. Nos encontramos aromas a frutos del bosque (grosella roja y frambuesa) y a flores (violetas, lilas). Dentro de su madurez mantiene un punto de frescor que lo hace muy atractivo. Se muestra largo y muy definido por su carnosidad, que sin ser estructurada, mantiene la elegancia gracias a una acidez perfectamente integrada y a unos taninos sedosos.

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

Gastronomía: Acompaña a platos de carnes rojas arroces y pescados.

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.