



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Muga Cosecha 2023

€8.95

COSECHA 2023: Sin Calificar

Variedades de uva: Mayoritariamente Viura con un porcentaje de Garnacha blanca y Malvasía de Rioja.

Elaboración: Vendimia manual y transporte refrigerado de las uvas a bodega en cajones de 200kg en cámara refrigerada. Tras una ligera maceración de los hollejos con el mosto en la prensa, se fermenta en tinós de madera y barricas nuevas de roble francés del distrito de Nevers con un tostado ligero. Una vez finalizada la fermentación alcohólica permanece durante 3 meses en las barricas, realizando 2 battonages por semana para mantener sus líneas finas en contacto con el vino protegiéndolo del oxígeno y aportando suavidad en boca y complejidad.

Cata: Este vino de color amarillo pajizo posee un bouquet asombrosamente intenso con aromas florales que pasan a primer plano (flores blancas, jazmín), junto con notas de cítricos y pieles de manzana. Complejo y seductor.

La entrada en el paladar es muy suave con una sensación de madurez. En boca se hace patente su mineralidad y frescura, desarrollándose en un final tostado y brioso que también convierte a este vino en un buen acompañante de una comida.

Servicio recomendado: Entre 8 y 10°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Perfecto maridaje con pescados a la plancha, marisco y arroces entre otros.

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.