



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Muga Crianza 2019

€15.95

**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.