



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Muga Crianza 2020

€17.25

COSECHA 2020: Muy Buena

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

Elaboración: Vendimia manual. Fermentación en tinas de madera con control de temperatura.

Crianza: Crianza durante 22 meses en barricas fabricadas en nuestra tonelería con selección de bosques. Siendo los orígenes de la madera un 80% de roble francés y 20% de roble americano. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresca. Permaneciendo un periodo, mínimo, de 9 meses en nuestra bodega para añadir un mayor afinamiento y complejidad.

Cata: La añada 2020 muestra un color rojo rubí brillante, de capa media y ribete granate.

En nariz tenemos un vino intenso y complejo. Destacan aromas de frutos del bosque (arándanos y moras) con toques de especias.

En boca es largo, equilibrado y elegante. Destaca una acidez perfectamente integrada y con un tanino suave. Muestra un final de boca muy largo y frutal.

Perfecto para disfrutar ahora, pero también gracias 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.