

TORRE MUGA

RIOJA · ESPANHA

É um vinho que comprovou a habilidade da família Muga em elaborar tintos em estilo moderno, concentrados e intensos. Na safra de 2016 comemorou-se os 25 anos deste vinho emblemático. PRÊMIOS: 100 Guia Proensa, 2016 98 James Suckling, 2016 96 Robert Parker, 2016 95 Wine Spectator, 2016 99 Guia Proensa, 2019 97 Wine Enthusiast, 2019 99 Guia Gourmets 2024, 2020 98 Tim Atkin, 2020 97 Jeb Dunnuck, 2020



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bodegas Muga

REGIÃO

Rioja

UVAS

Tempranillo, Mazuelo e
Graciano

SAFRA

2019

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

SERVIÇO

16 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

harmoniza-se muito bem com
carnes vermelhas de longa
maturação, caças, pescados
brancos na brasa ou
simplesmente sozinho

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada manualmente e uvas cuidadosamente selecionadas
- ◆ fermentação alcoólica de forma natural e espontânea em depósitos de carvalho sem controle de temperatura e com leveduras indígenas
- ◆ o período de maceração é de duas a três semanas
- ◆ estágio em barricas de carvalho francês novas do departamento de Allier durante 18 meses
- ◆ clarificação com clara de ovos frescos
- ◆ engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. púrpura, de grande elegância

Aroma. o nariz é muito atraente, com frutas vermelhas e pretas e especiarias da madeira, como pimenta preta e cravo, além de menta e baunilha

Sabor. muito guloso na boca e cheio de sabor, com destaque para notas de alcaçuz e pimenta, revela uma brilhante acidez que torna o paladar equilibrado e suculento. O final é muito longo deixando uma sensação de plenitude