



0010307

Muga - Rosado

750 ml 6 /c

Procedencia: DOCa Rioja Alta - España.

Variedad(es): Garnacha Tinta 60%, Viura 30% & Tempranillo 10%.

Crianza: Estancia en madera por 2 meses.

Nariz: aromática. nos trasmite una amplia variedad de aromas frutales, con recuerdos de frutos rojos como las fresas, también propone albaricoque, y toques lácticos de yogurt de frambuesa.

Boca: Entra suave, luego envuelve nuestro paladar con sus sabores cítricos que aportan una sabrosa frescura, bien balanceada con sutiles matices a frutos rojos, tropicales y bollería. Ligero, vivaz y un apetecido final que invita por mas...

Maridajes opcionales entre otros: ideal para el tapeo, sushi, ceviches, tartar de pescados, ensaladas, paella, el atún, pargo rojo, salmón, el bacalao, los mariscos, las carnes blancas y pastas en salsas rojas. Va muy bien con platos con tomate, la comida especiada y ligeramente picante.

89 Pts, 2018 - Robert Parker