



00104185

## Muga - Selección Especial

750 ml 6 /c

Procedencia: DOCa Rioja Alta - España.

Variedad(es): Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo 7% y Graciano 3%.

Crianza: Roble Francés (80%) y americano, 26 meses. Estiba 12 meses.

Nariz: Expresiva. recuerdos de frutos negros, toque de regaliz, muy balsámico, toques especiados (pimienta blanca); sutiles notas de tostados, café y ligeros toques minerales.

Boca: Sabroso desde su entrada. sobresalen los frutos frescos. Acidez vivaz, bien conjuntada con sus jóvenes taninos, estructura, potencia y fineza.

Maridajes opcionales entre otros: La caza, el lechal, cordero, las carnes rojas y los quesos curados (Vaca u Oveja o mixtos).

94 Pts, 2015 - Robert Parker