



00104186

Torre Muga

750 ml 3 /c

Procedencia: DOCa Rioja Alta - España.

Variedad(es): Tempranillo 75%, Mazuelo 15% y Graciano 10%.

Crianza: Roble Francés, 24 meses.

Nariz: Perfumada. Despliega un exquisito abanico aromático como la fruta negra con buena madurez, aromas especiados de pimientas negras, notas de grafito, sotobosque (aromas a bosque húmedo; setas, musgos, hojas, tierra mojada). Todo lo anterior acompañado por tenues toques mentolados y ahumados.

Boca: Sedosa entrada. Combina interesantemente sabores a frutos rojos y negros maduros. Expresa un tanino goloso, con una acidez muy buena que nos equilibra el paladar. Aparecen unas notas de regaliz y la pimienta vuelve a estar presente. Un vino muy largo, elegante, amable y franco.

Maridajes opcionales entre otros: Gran acompañante del cordero, las carnes rojas y la caza, así como los quesos maduros. Aunque también es sabroso por sí mismo.

00104420 1.5l 1/c

96 Pts, 2016 - Robert Parker