



00104382

Muga - Prado Enea

750 ml 6 /c

Procedencia: DOCa Rioja Alta - España.

Variedad(es): Tempranillo 80%, Garnacha, Mazuelo y Graciano 20%.

Crianza: Primeramente 12 meses, en recipientes de 16,000 L. Luego 36 meses en Barricas (225 L) de Roble francés y americano. Y posteriormente otros 36 meses en botella (estiba).

Nariz: Aromática. Inicia proponiendo recuerdos a frutos rojos y negros, avanza con matices especiados como la canela, el clavo y la vaina de vainilla. Se le unen tenues notas a cedro y pimienta.

Boca: Fresco desde su entrada, denotando su juventud y gran potencial de guarda. Franco a la variedad, sabores frutosos y especiados. Vivaz, con un tanino pulido que se integra al conjunto, intenso y complejo. Placentero y exquisito como siempre.

Maridajes opcionales entre otros: Un vino fenomenal para tomarle solo. Sin embargo, es una excelente opción para los mejores cortes de carnes rojas, el cordero, la caza y platos de sabores intensos, así como los quesos curados (Oveja, vaca o mixtos).

00104419 1.5 l 1 /c

96 Pts. 2011 - Robert Parker

94 Pts. 2011 - Wine Spectator