Cava de Rioja Vintage „ casa Conde de Haro ” DO brut bodegas Muga 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Cava

Kód produktu	SP006090

Bílé šumivé víno vyrobené z odrůdy vinné révy 90% Viura a 10% Malvasía vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja - brut

První dojem ve skle nemá prakticky žádnou oxidaci je nádherně svěží s jasně žlutozelenými odstíny. Pěna je hustá a vytrvalá, což zajišťuje, že její struktura je v ústech. Při pohledu do středu skla vidíme jednotnou řadu mikroskopických bublin stoupajících na povrch.

Nosu dominují šťavnaté ovoce a květinové vůně. V pozadí najdeme fermentační tóny z transformace vína v láhvi (med, vanilka, likér). Medová, přesto čerstvá v ústech, díky své výrazné kyselosti. Kombinace ovoce, kyselosti a jemných kalů vede k překvapivému pocitu plnosti, který zve k dalšímu ochutnání. Ovocné tóny se vrací do pachuti, s převažujícím kořením, které po několik vteřin zanechává velmi příjemné memorandum.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Cava de Rioja Vintage „ casa Conde de Haro ” DO brut bodegas Muga 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Cava

Popis

Muga vyznává tradici jako životní cestu. Ctí se zde ušlechtilost dřeva, neboť dřevo je výrobním materiálem od fermentačních tanků přes sudy až po trámy sklepa. Slovo „muga" znamená hraniční kámen. Jméno předka dnešních majitelů bodegy Muga, pana Isaaca Mugy, se objevilo na fasádě hlavní ulice městečka Haro v roce 1932, avšak první zmínky o tomto rodu pocházejí již z roku 1870, kdy bratři Antonio a Baltasar získali ocenění Ministerstva zemědělství za svůj přínos v tomto oboru. Isaac Muga Martínez, zakladatel Bodegas Muga, zemřel v roce 1968. Dnes podnik řídí bratři Manuel a Jorge Mugovi. Vlastní 60 hektarů vinic v Rioja Alta v údolí řeky Ojatirón a navíc ještě nakupuje hrozny od vybraných pěstitelů. Celý proces přípravy, skladování a zrání vína probíhá ve dřevě. Při stáčení přes dutý rákos se využívá gravitace, víno je čeřeno stále pouze vaječnými bílky a není nijak filtrováno. Společnost si vyrábí z dovezeného dřeva vlastní sudy. Vína tohoto rodinného vinařství nabízejí vše, co mají velká vína Rioja mít: bohatost, komplexní chuťové látky, správné množství dubového aroma a ohromující schopnost zrání. Bodegas Muga vyznává tradici jako životní cestu a motto vyzdvihující důležitost tradice provází vinařství již od jeho samých počátků. Ctí se zde ušlechtilost dřeva, neboť dřevo je výrobním materiálem od fermentačních tanků přes sudy až po trámy sklepa. Slovo „muga“ znamená hraniční kámen, a skvěle to vystihuje styl této bodegy, tj. vyrábět vína na stejné hranici jejich geniální osobitosti a kvality. Jméno předka dnešních majitelů bodegy Muga, pana Isaaca Mugy, se objevilo na fasádě hlavní ulice městečka Haro (dnešní centrum vinné oblasti Rioja) v roce 1932, avšak první zmínky o tomto rodu pocházejí již z roku 1870, kdy bratři Antonio a Baltasar získali ocenění Ministerstva zemědělství za svůj přínos v tomto oboru. Isaac Muga Martínez, zakladatel Bodegas Muga, zemřel v roce 1968. Bodega se od roku 1960 zaměřuje na produkci výhradně jakostních vín. Již druhý ročník Prado Enea 1970 přinesl firmě ohromnou slávu. Tehdy již Muga produkoval veškerá svá vína s uvedením ročníku, což bylo na tu dobu něco neslýchaného. Dnes podnik řídí bratři Manuel a Jorge Mugovi. Podnik vlastní 60 hektarů vinic v Rioja Alta v údolí řeky Ojatirón a navíc ještě nakupuje hrozny od vybraných pěstitelů. Bratři na dodržování tradičního dohlížejícího způsobu výroby. Celý proces přípravy, skladování a zrání vína probíhá ve dřevě. Při stáčení přes dutý rákos se využívá gravitace, víno je čeřeno stále pouze vaječnými bílky a není nijak filtrováno. Společnost si vyrábí z dovezeného dřeva vlastní sudy. Vína tohoto rodinného vinařství nabízí vše, co mají velká vína Rioja mít: bohatost, komplexní chuťové látky, správné množství dubového aroma a ohromující schopnost zrání.

Hlavní parametry

Značka	bodegas Muga
Druh	šumivé víno
Detail	Cava & španělská obdoba Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Malvasia, Viura
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Rioja, Španělsko
Oblast & obec	Rioja Alta
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Složení	Odrůdové víno révové
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Muga bodegas, Avda. Vizcaya, 2, Barrio de la Estación, 26200 Haro, La Rioja, Španělsko