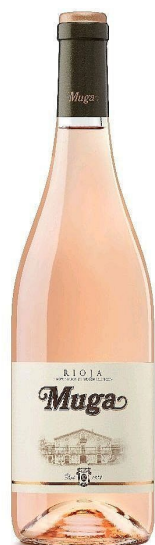


Rioja DOCa rosado 2018 bodegas Muga 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko



Muga
FAMILY WINERY SINCE 1852



Kód produktu

SP006003

Víno, které obklopuje oči svými lososově růžovými odstíny a krásným světlem s elegantním vzhledem ve skle. Nadále působí úchvatně na nos a vytváří spektrum vysoce elegantních ovocných aroma, připomínajících meruňku, jahody a krémový malinový jogurt. V ústech najdeme víno s dobrou kyselostí, jemnými citrusovými plody a dlouhou dochutí. Dobře se páruje s rybím tatarem, ceviche, salátem, těstovinami, rýžovými pokrmy ...

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Rioja DOCa rosado 2018 bodegas Muga 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko

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 Ojatorón 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 čereno 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 Ojatorón a navíc ještě nakupuje hrozny od vybraných pěstitelů. Bratři na dodržování tradičního dohlížejšího způsobu výroby. Celý proces přípravy, skladování a zrání vína probíhá ve dřevě. Při stáčení přes dutý rákos se využívá gravitace, víno je čereno 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.

Hlavní parametry

Značka	bodegas Muga
Druh	vína ze španělské vinařské oblasti Rioja
Původ	Rioja, Španělsko
Barva	růžová & rosé & pink
Ročník	2018
Oblast & obec	Rioja Alta
Klasifikace původu	DOCa & Denominación de Origen Calificada
Odrůda	Grenache & Garnacha, Tempranillo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Muga bodegas, Avda. Vizcaya, 2, Barrio de la Estación, 26200 Haro, La Rioja, Španělsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.