Rioja „ el Andén de la Estación ” DOCa tinto Crianza 2023 bodegas Muga 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko







Kód produktu	SP006010

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Tempranillo, 20% Garnacha a 10% Mazuelo a Graciano vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja Alta - suché

V sudech stařené víno El Andén De La Estación z vinařské oblasti La Rioja má ve sklenici hustou purpurově červenou barvu. Vykazuje nádherně mladistvé aroma ostružin, borůvek, moruše a černého rybízu, které doplňuje doutníková krabice, jalovec a libeček, k nimž přispělo zrání v dřevěných sudech.

Víno se nejlépe podává při teplotě 15-18 °C plněnými paprikami, zeleninovým kuskusem s hovězími karbanátky nebo pórkovou tortillou.

Víno potěší svou elegantně suchou chutí. Bylo lahvováno s podobnými 1,8 gramy zbytkového cukru. Jedná se o skutečnou jakostní víno, které jasně vyniká jednoduššími vlastnostmi, a tak tento přirozeně okouzluje nejjemnější vyváženost i přes veškerou svou suchost. Chuť nutně nepotřebuje velké množství zbytkového cukru. Na jazyku se toto silné červené víno vyznačuje neuvěřitelně stejnou strukturou. Díky mírné ovocné kyselosti pohladí chuťové buňky sametovým pocitem, aniž by mu chyběla svěžest. V závěru nakonec potěší značnou délkou. Opět se objevují tóny moruše a ostružin. V závěru se přidávají minerální tóny vápencových a jílovitých půd.

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

Rioja „ el Andén de la Estación ” DOCa tinto Crianza 2023 bodegas Muga 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko

Popis

Základem mohutného vína El Andén De La Estación z La Rioja jsou hrozny odrůd Carignan, Garnacha, Graciano a Tempranillo. Réva zde zapouští kořeny hluboko do vápencových a jílovitých půd. Hrozny pro toto červené víno ze Španělska se sklízejí výhradně ručně, když jsou dokonale zralé. Po sklizni se hrozny rychle dostanou do vinařství. Zde se vybírají a pečlivě rozbíjí. Kvašení pak probíhá ve velkém dřevě při kontrolovaných kontrolách. Po ukončení kvašení zraje víno několik měsíců ve velkých dubových sudech. 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	vína ze španělské vinařské oblasti Rioja
Barva	červená
Odrůda	Carignan & Mazuelo, Grenache & Garnacha, Tempranillo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Rioja
Oblast & obec	Rioja Alta
Klasifikace původu	DOCa & Denominazión de Origien Calificada
Ročník	2023
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	Odrůdové víno révové
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.
Výrobce	Muga bodegas, Avda. Vizcaya, 2, Barrio de la Estación, 26200 Haro, La Rioja, Španělsko