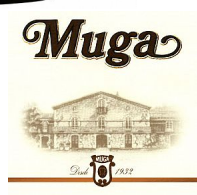


Rioja Gran reserva „ Prado Enea ” DOCa 2011 bodegas Muga 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko



Kód produktu

SP006021

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo a Graciano vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja Alta - suché

Třešňové víno se střední hloubkou a hlubokým vjemem. Jemné a svěží, s počátečním dojmem červeného ovoce, pikantní tóny skořice a nádech opékaných nuancí z sudů, které připomínají cedrové dřevo, vanilkové lusky a podzimní listí. Po 16 měsících v americkém dubovém sudu a 36 měsíců v novém francouzském dubovém sudu můžete ocenit dobrou práci dřeva a jeho vyváženou integraci s ovocem. Na patře je čerstvé a dlouhé s vyváženou kyselinkou. Sladké jemné taniny v pozadí. Je to velké víno s velkým potenciálem k dalšímu nazrávání. Víno může být spárováno s gulášem a všeobecně masovými pokrmy nebo jen samo o sobě.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Rioja Gran reserva „ Prado Enea ” DOCa 2011

bodegas Muga 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko

Popis

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 bílkami 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
Detail	Ikonické víno
Původ	Rioja, Španělsko
Barva	červená
Ročník	2011
Oblast & obec	Rioja Alta
Klasifikace původu	DOCa & Denominación de Origen Calificada
Odrůda	Tempranillo
Přívlastek	Gran Reserva
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
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.