



## Bodegas Muga - Reserva Hiszpania, Rioja

Bodegas Muga znajduje się w historycznym Barrio de La Estación - nieużywanym już dworcu kolejowym w Haro. Plantacje Bodegas Muga położone są u podnóża gór Montes Obarenses, na terenie subregionu zwanego Rioja Alta. Tamtejsze warunki są wręcz stworzone do uprawy winorośli. Z jednej strony winogrona rosną na stokach o idealnej ekspozycji względem słońca, z drugiej strony wpływ klimatów śródziemnomorskiego, atlantyckiego i kontynentalnego pozwala osiągać niecodzienne rezultaty. Bodegas Muga posiada na własność ponad 250 hektarów winnic, ale także kontroluje kolejne 150 hektarów, uprawianych przez lokalnych producentów. Wiodącą odmianą jest tam Tempranillo.

### Opis wina:

Wino wykonane z: 70% Tempranillo, 20% Grenache, 7% i Carignan i 3% Graciano. W beczce znajdowało się przez 24 miesiące. Ma piękny kolor purpurowy-czerwony. Nos pokazuje bogactwo różnych owoców, szczególnie tych małych, którym towarzyszą dojrzałe czerwone owoce jagodowe. Do tego dochodzą nuty białych kwiatów i pełne spektrum dębowych przypraw. W ustach jest podobnie, z dodatkiem tostów i skóry. To bardzo przyjemne, krągłe wino, o miękkich taninach i dobrym, długim zakończeniu. Podawać do Grillowanej i pieczonej jagnięciny i wołowiny, szczególnie steków, rostbefu i gulaszu. Świetne również z mięsną paellą oraz dojrzewającym serem, szynką lub chorizo.

**Typ:** Czerwone, wytrawne,  
Cukier resztkowy: 2,5 g/l.  
Podawać w temp. 16-18 St. C

