



# Reserva Seleccion Especial, 2018

Bodegas Muga

ESPAGNE, VALLÉE DE L'ÈBRE, RIOJA ALTA

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	70% Tempranillo, 20% Grenache noir, 5% Mazuelo, 5% Graciano
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,8 g/l
SUPERFICIE	70 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur les pentes sud-est des collines Obarenes, dans la région de Rioja Alta, entre 450 et 480 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Variées
GÉOLOGIE DU SOL	Sols argilo-calcaire et alluvial
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Fermentation à l'aide des levures indigènes dans des foudres de chêne avec pigeages réguliers. Macération entre 2 et 3 semaines.
ÉLEVAGE	26 mois en fûts de chêne français dont 40% neufs et 60% d'un second vin de la tonnellerie du domaine. Puis collage au blanc d'oeuf avant de reposer 12 mois minimum en bouteille.

CODE SAQ  
12986612

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
49.25 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Les vignobles Muga sont situés au pied des Montes Obarenes, dans le Rioja Alta. Le Rioja est l'une des quelques régions dans le monde où le vin est issu uniquement de variétés indigènes de raisins. Ainsi, les vins «Muga» sont le reflet typique du climat et de la géographie de la région. Le vieillissement en fût de chêne est très important dans les traditions de la Rioja. Muga a même sa propre tonnellerie qui est tout simplement magnifique! On y fait la sélection des meilleurs chênes et assure la fabrication de A à Z. La position géographique favorable dans le Rioja Alta et la tonnellerie ajoutent encore plus de magie et d'identité aux vins. À la dégustation, le résultat est tout simplement spectaculaire.