

# Bodegas Muga - Muga (2014)

## IDENTIDAD



Bodega	<b>Bodegas Muga</b>
Nombre	<b>Muga</b>
Año	<b>2014</b>
Uvas	Viura (90 %) Malvasia (10 %)
Ubicación	<b>España &gt; Rioja &gt; Rioja</b>
Categoría	Vino Blanco
Alcohol	13.0 %
Precio	<b>8,50 €</b>

## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.00 %
---------	---------

## ELABORACIÓN

Info. sobre Tras aproximadamente 8 horas de maceración en prensa, este vino blanco fermenta en barricas nuevas de roble francés. Finalizada la fermentación permanece con sus lías durante 3 meses

Tierra	Arcillo-calcáreo y aluvial
--------	----------------------------

## CATAS (1)

Fecha	<b>8 de junio de 2016</b>
Catador	Curso De Cata
Puntuación	90.0
Visual	Brillante, muy limpio, de un color amarillo pajizo muy claro y con oro muy nuevo también en el borde. Su lágrima es bastante densa y apunta a una cremosidad que percibimos tanto en nariz como en boca; es un blanco con cuerpo y volumen



# Bodegas Muga - Muga (2014)

**Olfato** En nariz regresan las frutas ácidas principalmente cítricos y manzana verde, "dulcificada" por bollería procedente de lías finas y especias de roble Nevers...

**Boca** En boca la entrada es mineral y sedosa a la vez, siempre apuntalada con estimulantes notas de málico.  
En retro-olfacción se mantienen algunos cítricos, aparece piña, y termina tenuemente con monte bajo y vainillas.

## BOTELLAS SACADAS (1)

8/6/16	Precio de		13/6/16	Consumido	
--------	-----------	--	---------	-----------	--

