

# El Anden de la Estacion Crianza 2016

Punaviini / Rypäleet: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo ja Graciano

18.45 €

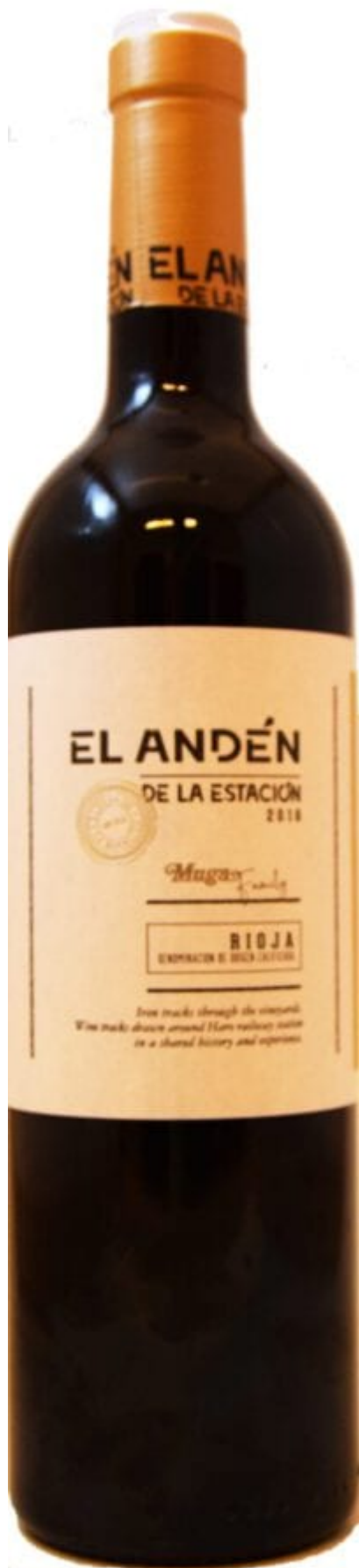
## *Kuvaus*

Viini on rubiininpunainen, purppuraisin reunuksin. Tuoksussa tiivistä hedelmäisyyttä ja intensiivistä aromaattisuutta, mansikan, punaherukan ja lakritsin sävyttämä. Maku marjaisen eloisa, yrttisyttä taustalla, rosmariinia ja timjamia. Maku pitkäkö, tiivis ja pirteä. Tanniinit ja hapot miellyttävässä tasapainossa, jälkimaun ollessa pitkä ja voimakas. Viiniä on kypsytetty tammessa 14 kuukauden ajan ja se on parhaimmillaan tapasten, grillatun rasvaisen lihan ja kanaruokien kera nautittuna. Rypäleet: 60% Tempranillo, 30% Garnacha, 5% Graciano ja 5% Mazuelo.

## *Tuottaja*

## Bodegas Muga

Bodegas Muga viinitarhat ovat sijoittuneet Montes Obarensesin vuoriston juurelle, Rioja Altan alueelle. Ilmasto on tyypillinen Riojan alueelle, jossa päivien polttavaa kuumuutta viilentää Biskajan lahdelta saapuva viileä tuuli, joka auttaa myös köynnösten tuulettumisessa huomattavasti. Tämä yhdistelmä Välimerellistä, Atlantin ja Mannermaista ilmastotyyppiä on ainutlaatuista koko maailmassa ja alueen yksi suurimpia muokkaajia. Maaperä on enimmäkseen savea ja kalkkikiveä ja erityisen silmiinpistävä seikkana ovat voimakkaat alueelliset erot. Bodegas Muga omistaa viinitarhoja noin 270 hehtaaria ja sen lisäksi valvoo sopimusviljelijöiden tarhoja yli 150 hehtaarin alalla. Rypälelajikekirjoon kuuluvat Tempranillo, Garnacha (Grenache), Mazuelo (Carignan) ja Graciano punaisista sekä Viura ja Malvasia valkoisista. Tammikuussa 2008, Wine Spectator -lehti valitsi Torre Muga 2004 -viinin yhdeksi maailman 10 parhaan punaviinin joukkoon.



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 5111516 [www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

**Viivakoodi:** 8414542135168

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**