



Rf. 2502

P/N.

MUGA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Este vino se elabora con variedades de uva tradicionales de la Denominación de Origen Calificada Rioja. El mosto que maceró con los hollejos y tras la fermentación en madera, permaneció tres meses sobre sus propias lías, aplicándose la técnica del bâtonnage.

**** Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.**