

Muga



Muga Blanco 2021

Variedades

Viura, Garnacha blanca y Malvasía de Rioja.

Geología y suelo

Mayoritariamente arcillo-calcáreo de la zona del Valle del Oja y arcillo-ferroso de la zona del alto Najerilla.

Elaboración

Vendimia manual. Tras una ligera maceración de los hollejos con el mosto en la prensa, se fermenta en tinos de madera de diferentes volúmenes y barricas nuevas de roble francés del distrito de Nevers con un tostado muy ligero. Una vez finalizada la fermentación alcohólica permanece durante 4 meses en las barricas, realizando 2 battonagges por semana durante los primeros meses y uno diario en el último mes, para mantener sus lias finas en contacto con el vino protegiéndolo del oxígeno y aportando suavidad en boca y complejidad.

Cata

Este vino presenta un bonito color amarillo pajizo. En nariz es intenso y complejo apareciendo aromas florales (flores blancas, jazmín), de fruta de hueso (melocotón), cítricos (pomelo, limón), pera, manzana y plátano. Muy fino y elegante.

La entrada en el paladar es muy suave y equilibrada. En boca se nota su mineralidad y frescura, con una acidez muy bien integrada, lo que le aporta longitud y un final muy largo con recuerdos a vainilla y cítricos.

Maridaje

Perfecto maridaje con pescados a la plancha, marisco y arroces entre otros. Ideal para degustar por copas, como entrante o junto a un pequeño aperitivo en una terraza.

Barrio de la Estación s/n 26200 Haro (La Rioja) ESPAÑA
Teléfono: +34 941.311.825 · Fax: +34 941.312.867
www.bodegasmuga.com · info@bodegasmuga.com

Safrá 2020. Épice Road Show/Vino Nobile, 19/09/2022.