

VINOS

Resurge el blanco riojano

MUGA 2008

Muga. Haro (La Rioja). **Teléfono:** 941 31 18 25. **'Web':** www.bodegas-muga.com. **DO:** Rioja Calificada. **Tipo:** blanco crianza, 13%. **Cepas:** viura y malvasía. **Consumo:** medio plazo. **Temperatura de servicio:** 7° C. **Precio:** 8 euros. **Puntuación:** 9,1/10.

Carlos Delgado

La verdadera y duradera dimensión vitivinícola de una zona prestigiosa como es La Rioja se fundamenta y asegura en el trabajo generacional y la continua renovación de sus familias bodegueras. Y ahora, cuando al mun-

do del vino llegan gentes de toda procedencia empresarial, la presencia de estas familias resulta la mejor garantía de futuro. Hablamos de gentes como los Muga, Isacín y Manu, hermanos, hijos y sobrinos, toda una lección de saber hacer, cada uno en su campo. Por ejemplo, y tras lograr vinos tan definitivos y definitorios como Pardo Enea, Torre Muga, Aro o Eneas, recuperan y revitalizan la tradición de los blancos riojanos con un soberbio vino de diseño borgoñón, que fue justamente premiado por los enólogos par-



ticipantes en el pasado Enoforum. Impacta su nariz, amplia y provocadora, dotada de un rico buqué en el que destaca el delicado aroma a mantequilla y cacao. Aroma rico en matices florales, hierbas campestres y solanas, notas cítricas, frutas exóticas. Y el tenue pero definitivo impacto del mejor roble. Luego, ya en la boca, se muestra generoso y exquisito, desvela un óptimo equilibrio entre alcohol y acidez, y termina suave, graso, envolvente, con una emocionada persistencia. Y encima juega a su favor con el tiempo.