

Muga Blanco 2019

Variedades

Mayoritariamente Viura con un porcentaje de Garnacha blanca y Malvasía de Rioja.

Geología y suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial de la Rioja Alta.

Elaboración

Tras una ligera maceración de los hollejos con el mosto en la prensa, se fermenta en barricas nuevas de roble francés del distrito de Nevers con un tostado ligero. Una vez finalizada la fermentación alcohólica permanece durante 3 meses en las barricas, realizando 2 battonagges por semana para mantener sus lías finas en contacto con el vino protegiéndolo del oxígeno y aportando boca y armonía al vino. Antes del embotellado se estabiliza por frío.

Cata

Vino de color amarillo-pajizo, brillante que no demuestra su paso por la barrica.

En nariz es limpio, complejo donde destacan aromas a hierbas aromáticas como hinojo, cítricos (lima), frutas de hueso (melocotón) y ligeras notas tostadas.

En boca es un vino fresco con buena acidez, equilibrado, sedoso y con un retrogusto muy largo.

Maridaje

Perfecto maridaje con pescados a la plancha, marisco y arroces entre otros.

