

Muga



Muga Blanco 2020

Variedades

Viura, Garnacha blanca y Malvasía de Rioja.

Geología y suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial de la Rioja Alta.

Elaboración

Vendimia manual. Tras una ligera maceración de los hollejos con el mosto en la prensa, se fermenta en tinos de madera y 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 suavidad en boca y complejidad.

Cata

Este vino de color amarillo pajizo posee un buqué asombrosamente intenso con aromas florales que pasan a primer plano (flores blancas, jazmín), junto con notas de cítricos y pieles de manzana. Complejo y seductor.

La entrada en el paladar es muy suave con una sensación de madurez. En boca se hace patente su mineralidad y frescura, desarrollándose en un final tostado y brioso que también convierte a este vino en un buen acompañante de una comida.

Maridaje

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