

## Muga Blanco 2023

---

### 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. La uva se despallilla y se produce una ligera maceración de los hollejos con el mosto en la prensa, se fermenta en tinos de madera de diferentes volúmenes y barricas 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 lías finas en contacto con el vino protegiéndolo del oxígeno y aportando suavidad en boca y complejidad.

---

### Cata

La añada 2023 de Muga Blanco presenta un ligero color amarillo pajizo. En nariz se muestra como un vino complejo, donde aparecen notas anisadas, cítricas, tales como: limón, pastel de limón; una nota de flor blanca e incluso notas de vainilla.

En boca, destaca por su acidez bien equilibrada con su volumen. Estamos ante un vino complejo donde vuelven las notas a cítricos, florales y de fruta de hueso con un final muy largo,

### 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.

