

Muga Blanco 2024

Variedades

Viura, Garnacha blanca y Malvasía de Rioja.

Geología y suelo

Los viñedos provienen principalmente de dos valles diferenciados, ambos en Rioja Alta y con un clima atlántico. En el Valle del Oja los suelos son arcillo calcáreos y aportan estructura y frescura al vino. En la zona alta del Valle del Najerilla los suelos son arcillas férricas que contribuyen a la complejidad y mineralidad del vino.

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 lías finas en contacto con el vino protegiéndolo del oxígeno y aportando suavidad en boca y complejidad.

Cata

La añada 2024 de Muga Blanco presenta un ligero color amarillo pajizo. En nariz destacan notas de flor blanca, fruta de hueso y un ligero toque de vainilla que aporta complejidad. En boca, presenta una acidez muy viva perfectamente equilibrada con el volumen en boca. Se perciben notas cítricas acompañadas de una sutil salinidad que prolonga su persistencia. El retrogusto es largo, con recuerdos cítricos y fruta de hueso, dejando una sensación fresca y elegante.

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.



Contiene Sulfitos.