

MUGA BLANCO 2025

VARIEDADES

Viura, Garnacha blanca y Malvasía de Rioja.

GEOLOGÍA Y SUELO

Los viñedos proceden principalmente de dos valles diferenciados de Rioja Alta, ambos de marcada influencia atlántica. En el Valle del Oja predominan los suelos arcillo-calcáreos, que aportan frescura y estructura al vino. En la zona alta del Valle del Najerilla, los suelos de arcillas férricas contribuyen a una mayor complejidad y un carácter mineral más marcado. Uvas procedentes de cepas viejas, bien equilibradas, de bajo rendimiento y plenamente adaptadas al entorno, favorecen una expresión más precisa y concentrada de las variedades.

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Tras una ligera maceración de los hollejos con el mosto en la prensa, el vino fermentó en tinós de madera de distintos volúmenes, realizando una parte la fermentación en barrica nueva de roble francés del distrito de Nevers, con tostado muy ligero. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino permaneció durante 4 meses en barrica, con trabajos periódicos de batonnage sobre lías finas para protegerlo del oxígeno y aportar volumen, suavidad y complejidad.

CATA

La añada 2025 estuvo condicionada por un ciclo climático exigente, con lluvias durante el desarrollo vegetativo y un aumento acusado de temperaturas en la fase final de maduración, lo que requirió una vendimia precisa.

La añada 2025 presenta un color amarillo pajizo pálido y brillante. En nariz ofrece una intensidad media, con notas de flor blanca y fruta de hueso, acompañadas de sutiles matices cítricos y un delicado fondo especiado procedente de la fermentación en madera. En boca muestra una acidez viva y bien definida, equilibrada con el volumen y la textura aportados por las lías. El final es largo y fresco, con recuerdos cítricos, fruta de hueso y una ligera sensación salina que prolonga la persistencia.

MARIDAJE

Excelente con pescados blancos, mariscos y arroces de mar. Muy adecuado para tomar por copas o como entrante, realizando momentos informales.

Contiene Sulfitos



Primera y única certificación específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental.



Muga