

Bodegas Muga celebra los 25 años de su emblemático vino tinto Torre Muga

REDACCIÓN
10/10/2019 18:37

Barcelona, 10 oct (EFE).- Bodegas Muga celebra el 25 aniversario de su vino más reconocido y prestigioso dentro y fuera de España, el Torre Muga.

La bodega familiar, fundada por los abuelos de la actual generación, ha aprovechado la efeméride para dar a conocer en Barcelona la nueva añada, la de 2016, de este tinto que fue precursor de un nuevo estilo de vino en Rioja.

El concepto de este producto se fraguó a finales de los años 80 y tomó cuerpo con la añada de 1991, presentada en 1994; y de manera progresiva, a lo largo de los últimos años, ha ido obteniendo reconocimientos a nivel nacional y abriendo las puertas de otros mercados, entre ellos el exigente y competitivo mercado americano.

Desde un punto de vista técnico, el director ejecutivo de marketing y ventas de la bodega, Juan Muga, ha precisado que se trata de "un vino elaborado principalmente con la variedad tempranillo y sometido a maceraciones más largas y envejecimientos más cortos en barricas de roble francés elaboradas en la propia tonelería de la bodega".

Bodegas Muga también ha presentado la añada 2016 de Muga Reserva Selección Especial, "un vino de corte moderno, que mantiene la esencia e identidad de los vinos de Rioja, que ha sido elaborado con las 4 variedades tintas de Rioja por excelencia (70% Tempranillo, un 20% Garnacha, un 7% Mazuelo y un 3% Graciano); y criado durante 26 meses en barricas 100% de roble francés".

Según Juan Muga, la buena climatología de 2015 permitió recoger una uva de gran calidad, que ha permitido que los tintos de esta añada presenten una carga frutal intensa, propia de su buena maduración. EFE