

EL EXPERTO



Un gran crianza 2009

Muga es una de las bodegas clásicas de la riojana Haro, con nada más que 80 años de elaboración de vino a sus espaldas. Casa especial, pues siendo una de las grandes, nunca ha sido absorbida por un grupo vinatero y permanece en manos de la misma familia, con un mimo casi artesanal por la crianza. No en vano, es la única bodega que utiliza madera de roble durante todo el proceso de fermentación, almacenamiento y crianza. Tienen sus propios toneleros, lo que confiere una personalidad bastante especial a sus vinos. La añada 2009, frente a las dos complicadas añadas precedentes, se presenta firme por su armonía climatológica. Y el resultado es un crianza perfecto, que aúna las virtudes clásicas de la casa, con el gusto moderno por el vino redondo. Rojo intenso, de lágrima densa, vista impecable con las notas típicas de los mugas, como los especiados, ligeros ahumados, para una boca silenciosa de entrada, tremenda, explosiva y larga.

FICHA

Nombre: Muga Crianza 2009.

Precio: 14 euros.

Bodegas: Muga.

D.O.: La Rioja.

Web:

bodegasmuga.es

