

## GASTRONOMÍA

## VINO

## Muga presenta su blanco y su rosado



■ Los hermanos Manu y Juan Muga estrenaron la semana pasada la brasa de la terraza Martínez, en Montjuïc, durante la presentación de sus vinos blanco y rosado del 2013. El primero recupera en la Rioja Alta las variedades blancas viura(macabeo) o malvasía, y el segundo, elaborado con garnacha, es un rosado de escasa producción, debido a una cosecha marcada por las lluvias del año pasado. Mientras el blanco es suave y equilibrado, idóneo para acompañar pescados, mariscos y quesos, el rosado es un vino joven y fresco para tomar con arroces, aperitivos o mariscos.