

VIDA

# Muga: tradición y modernidad en una misma botella de vino

Los hermanos Muga presentan las nuevas añadas de sus caldos en Barcelona

🕒 2 min



Los hermanos Manu y Juan Muga, en Barcelona / CG

## LO MÁS LEÍDO

1. El Parlamento catalán vuelve a desafiar al TC: referéndum y desobediencia
2. Un consejero de Puigdemont amenaza con irse al partido del marido de Arrimadas
3. La preocupación por la falta de Gobierno se dispara tras la investidura fracasada de Rajoy
4. Arrimadas: "Si Cataluña va tan bien, ¿por qué la independencia?"
5. La patronal catalana admite un repunte de EREs por miedo a que cambie la reforma laboral
6. Iceta tilda de "pensamiento mágico" el proyecto independentista de Puigdemont
7. La Bestia de 'X-Men' encarnará a Nikola Tesla
8. Llamadas a la sublevación

NURIA VÁZQUEZ

05.10.2016 20:41 h.

f COMPARTIR

t COMPARTIR

+ COMPARTIR

La palabra *tradicional* no siempre tiene un significado del todo positivo. “A veces hace daño al oído”, dice Juan Muga. “Por eso hemos intentado no desprendernos de ella, sino aunarla con otra palabra: *modernidad*”. Una mezcla lingüística que se percibe en el sabor de sus vinos.

Juan y su hermano Manu acaban de presentar en el restaurante Torre de Alta Mar de Barcelona las nuevas añadas de sus caldos Selección Especial y Prado Enea, de 2011 y 2009, respectivamente. El primero está elaborado, además de con el método tradicional de la familia, con los avances tecnológicos y un empeño en la innovación constante a través de un trabajo enológico de investigación a pie de campo.

Tiene un perfecto maridaje con guisos y recetas de todo tipo de carnes y setas; con embutidos, quesos y conservas, e incluso con platos como pescados asados o en su salsa. No deja indiferente, según los bodegueros, la singular aportación de la garnacha que “gracias a su calidad y no a su cantidad eleva la excelencia de este vino”.

## APUESTA GANADORA

Prado Enea, por su parte, es una rareza en el mundo del vino actual, “es riesgo, es apuesta y, esta vez, ganamos”, en palabras de Manu Muga. La última edición de Prado Enea fue en 2006, debido a que su elaboración compleja se traduce en éxitos irregulares cada dos o tres años.

Se trata de un vino calificado como excelente y la clave fueron los 20 días extra de maduración de las uvas de la zona respecto a las del resto de la denominación. Los viñedos donde se cultiva se localizan en la zona más alta del valle donde las Bodegas

9. CDC recoloca con sueldazo al exdirector de Medios de Comunicación

10. Puigdemont elude el referéndum en un discurso basado en el “Cataluña va bien”

Muga tienen su sede, en Haro (La Rioja), con un clima fresco y un componente arcilloso que caracteriza este Prado Enea, en el que destacan los aromas frutales.

ARCHIVADO EN: [BARCELONA, BARES Y RESTAURANTES](#), [VINO](#), [BODEGAS MUGA](#)

[¿Quiere hacer un comentario?](#)



Política Business Vida Creación Pensamiento

EN VOZ BAJA PRIMERAS PLANAS CONFIDENTE VIP MANICOMIO CATALÁN NO LO VEO CLARO PERDONEN LAS MOLESTIAS



