

Muga, la bodega familiar riojana que apuesta por el rosado

La segunda añada del Flor de Muga, un vino "complejo, amable y gourmet", llega a Barcelona



El director técnico de Bodegas Muga, Isaac Muga, el vicepresidente, Manu, y el director comercial, Juan, en la presentación de la segunda añada de Flor de Muga / CG

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

MARGALIDA VIDAL



25.05.2018 14:46 h.

🕒 2 min

Un garnacha 100% rosado. La bodega familiar **Muga** lleva a Barcelona la segunda añada del **Flor de Muga**. Es un vino "amable y gourmet", en palabras del director técnico, **Isaac Muga**. Aunque las variedades de vino tinto representa un 80% de la producción total, mientras que el 20% restante corresponde a los blancos y rosados.

Tanto el Muga Blanco, como el Muga Rosado –que se diferencia del Flor de Muga por su composición: 60% garnacha, 30% viura y 10% tempranillo–, también presentan la añada 2017. En el caso del blanco, la cosecha del año pasado fue "difícil", a causa de las heladas de los días 27 y 28 de abril. Aunque la cosecha se retrasó un mes, la madurez durante el verano compensó.



LEER MÁS ARTÍCULOS

El presidente y director general de Bodegas Muga, Isaac Muga, en la presentación de la segunda añada de Flor de Muga / CG

El vicepresidente de Bodegas Muga, Manu, en la presentación de la segunda añada de Flor de Muga / CG

El director comercial de Bodegas Muga, Juan, en la presentación de la segunda añada de Flor de Muga / CG

El director técnico de Bodegas Muga, Isaac Muga, en la presentación de la segunda añada de Flor de Muga / CG

El vicepresidente de Bodegas Muga, Manu, en la presentación de la segunda añada de Flor de Muga / CG

Tercera generación

A principios de los años 90 cogieron las riendas de la bodega los primos **Muga**, tercera generación de la familia vinícola. Manu Muga, vicepresidente de la bodega de Haro (La Rioja), destaca la importancia que tiene el Flor de Muga para la familia. El nombre del **vino** viene de su proceso de elaboración, a través del mosto flor.

De él, solo se aprovecha un 40%. Es por esta razón que la producción es limitada a 20.000 botellas. La imagen del envasado, una flor de cerezo, representa a la primera generación, los abuelos de los actuales dueños, que fundaron la compañía. “Era la flor preferida de nuestra abuela y la primera en llegar en primavera”, explican en la presentación de la segunda añada en el restaurante Windsor de Barcelona.

Un vino complejo

El precio de la botella es de unos 20 euros. Es su referencia más reciente y destacan la “complejidad” del producto en nariz, que recomiendan para el verano por su frescura. Sorprende el volumen y la grasa, poco habituales en los vinos rosados. Presenta notas de fresa ácida y melocotón.
