



- ▶ Prado Enea Gran Reserva 2001: 35 €
- ▶ Torre Muga 2006: 48 €

www.bodegasmuga.es

▶ En Bodegas Muga encontramos todo lo que cabe esperar de una gran bodega clásica: viejos viñedos, edificación de piedra, fermentación y estabilización en tinos de roble de distintas capacidades, tonelería propia, clarificación con clara de huevo fresco y vinos venerables reposando en sus galerías subterráneas. Esta es la riqueza enológica que configura la historia viva de la Rioja, donde esta bodega familiar elabora grandes vinos clásicos desde 1932. Aunque tampoco renuncia a la modernidad para hacer uno de los vinos tintos de vanguardia más sobresalientes del panorama vinícola español.

El Prado Enea gran reserva de 2001 está hecho principalmente con Tempranillo y Garnacha, con

Finura y alta expresión Prado Enea Vs Torre Muga

pequeños toques de Mazuelo (Cariñena) y Graciano. Para este vino se emplean las uvas que entran en la bodega en último lugar, con mayor maduración y tiene una permanencia mínima de 36 meses en barricas de roble americano. Su color es granate, con ribete teja y sus aromas intensos, a especias, cacao, fruta compotada y orejones. Sedoso, elegante y amable, perfectamente equilibrado, y muy largo. Es el complemento ideal de platos de cocina de producto, de temporada, para personas que saben apreciar lo mejor en su momento adecuado.

En cambio el Torre Muga tiene un concepto radicalmente distinto. Dotado con más carga frutal, mayor concentración y menor impresión secante

La cata Luis Moreno Buj



de la madera, está hecho pensando en las preferencias que demanda la exportación. El Torre Muga de 2006 es de Tempranillo, Mazuelo y Graciano. De igual manera que el vino anterior, la fermentación tiene lugar en depósitos de roble de distintas capacidades, sin control de temperatura, con levaduras naturales y tiene 18 meses de crianza en barricas de roble francés. Es de color cereza, de capa alta, con ribete de tonos granate. Nariz compleja, con aromas frutales, especiados y minerales, bien armonizados. En la boca es potente pero elegante, nervioso, sabroso y largo. Después de decantarlo y de saborearlo a conciencia, la segunda botella acompañará de forma magnífica todo tipo de carnes rojas, asados y estofados.