

aromas y sabores



BODEGAS MUGA



Los viñedos de Bodegas Muga, enclavados en las faldas de los Montes Obarenes, en plena Rioja Alta, disfrutan de un clima peculiar, por un lado por su singular geografía y orientación y, por otro, por los climas circundantes. Los suelos de esta zona, que son mayoritariamente arcillo/calcáreos, se subdividen en pequeñas entidades, con variedades en sus propiedades físicas y químicas que las hacen poseer una personalidad propia muy definida.

Bodegas Muga cosecha a mano sus 250 hectáreas de viñedos propios más 150 hectáreas adicionales procedentes de agricultores fijos. Las variedades que cultiva son Tempranillo, esencia de los tintos riojanos, Garnacha, Mazuelo y Graciano; y Viura y Malvasia para los blancos.

LA EXCELENCIA DE LA TRADICIÓN FAMILIAR



400 HECTÁREAS DE VINEDOS

LA FAMILIA MUGA

Hablar de la Familia Muga es sinónimo de tradición y artesanía. Ya son tres las generaciones que forman parte de la historia de esta bodega riojana. Fundadas en 1932 por el matrimonio formado por Isaac Muga y Aurora Caño, comenzaron a elaborar vinos en una bodega subterránea, hasta que en 1968 deciden instalar su propia bodega en un hermoso caserón del siglo XIX situado en el barrio de la Estación. Ese mismo año fallece su fundador y son sus dos hijos, Manuel e Isaac Muga, quienes toman el relevo.

En la actualidad ya se han incorporado al negocio familiar las nuevas generaciones: Manu, Juan, Jorge e Isaac.

LA BODEGA

Sus instalaciones están asentadas sobre un edificio bicentenario. En sus cerca de 25.000 metros cuadrados, todo gira alrededor del roble, protagonista inequívoco con unos 200 depósitos en dicho material y 14.000 barricas fabricadas con un amplio

abanico de tipos de roble, abarcando desde el francés, americano, húngaro, ruso, hasta pequeñas partidas de roble-español. De hecho es una de las pocas bodegas españolas que dispone de tres toneleros y un cubero, encargados de trabajar la madera que dará finalmente ese sabor único y especial a sus vinos.

Cada cuatro meses se procede a la trasiega del vino, que consiste en pasar el vino de las barricas que ha ocupado a otras nuevas para que se oxigene ligeramente y eliminar las pequeñas materias sólidas que puedan haberse depositado en el fondo.

Los vinos tintos se clarifican de manera tradicional utilizando claras frescas de huevos (para un tino de 15.000 litros se necesitan aproximadamente 400 claras).

VINOS HECHOS EN EL VIÑEDO

A finales de los años 80 la familia Muga se plantea realizar elaboraciones especiales con vinos más actuales, pensando principalmente en los mercados internacionales. De esta forma nace el primer Torre Muga 1991 y tras dos años complicados, en 1994



sale a mercado un nuevo Torre Muga, más completo gracias a la experiencia acumulada. Sus siguientes añadas ganan en complejidad y en perfección... 1995, 1996, 1998.

En 1998 la familia Muga adquiere una serie de viñedos viejos con el fin ampliar la posibilidad de selección de uva. En este camino de búsqueda de la excelencia, la selección de uva se hace en cantidades muy pequeñas, por lo que fue necesario reducir también el tamaño de los depósitos de fermentación. De este modo se comenzó a redimensionar una parte de la bodega que permitiera manipular cantidades muy discretas de uva.

Así, en 1999 se inicia la construcción de pequeños depósitos de madera aptos para las cantidades que se estaban seleccionando. En la cosecha 2000 la mitad de los nuevos depósitos de madera estaban contruidos y, por primera vez, cada una de las pequeñas partidas que componen Torre Muga se elaboró por separado. El resultado fue sorprendente. Pero el hallazgo más curioso fue encontrar determinados pagos, dentro de los viñedos que marcaban claras diferencias: vinos de potencia desco-

nocida, aromas sorprendentes y de una complejidad fuera de lo común que dan como resultado un Torre Muga 2000 netamente mejorado.

ESPACIO TORRE MUGA

Bodegas Muga ha reactualizado su bodega con el Espacio Torre Muga. 400 m² distribuidos en tres plantas coronadas por el elemento exento y diferencial de esta bodega y su familia: la Torre Muga. Se trata de un espacio único que cuenta con una amplia zona de recepción y tienda, donde poder degustar los vinos y que será el nuevo punto de partida para visitar la bodega. Un proyecto, creado y dirigido por Iñaki Aspiazú con el fin de dar respuesta a las necesidades de una bodega abierta al público y al interés, cada vez mayor, por el turismo enológico y la cultura del vino.

Torre Muga dispone de sala de catas, con capacidad para 40 personas y una planta multifuncional, con un aforo de 60 personas, perfectamente equipada.



TORRE MUGA



PREPARACIÓN DE BARRICAS

EL VINO MÁS POPULAR EN USA

La prestigiosa revista Wine&Spirits ha confeccionado una lista con los resultados de una encuesta realizada a los sumilleres de los mejores restaurantes de Estados Unidos y como resultado, los vinos Muga Reserva y Prado Enea han ocupado los primeros puestos como vinos más populares. La vigésima edición de la encuesta ha colocado además a Muga en el puesto 32 de la lista de los 50 mejores vinos del mundo, en la que las marcas originarias de California, Francia e Italia acaparan las primeras posiciones.

El mercado de Estados Unidos supone para las bodegas de Haro el 29% de sus botellas exportadas, así como el 37% de su facturación exterior y más del 10% del total de botellas vendidas por la firma y del 10,27% de sus ventas totales. Bodegas Muga vende sus vinos en más de 50 países. Además de Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, México, Dinamarca, Suecia y Noruega son destinatarios prioritarios para Muga, que en la actualidad ha emprendido la aventura de la exportación a Extremo Oriente.

ARO, EL LUJO DEL TIEMPO

Aro, un homenaje a la capital del vino de Rioja, surge a partir de uvas de viñedos viejos, de más de 60 años, de las variedades Tempranillo y Graciano, entre los cuales se han seleccionado las plantas potencialmente perfectas una a una.

Se cria en roble Tronçais de grano excepcionalmente fino durante dos años. El tostado no es muy intenso pero largo en el tiempo, lo que mejora cuantitativa y cualitativamente los aportes de la madera.

En la cata, Aro presenta elegantes tonos rojos con irisaciones violáceas de una marcada juventud, bien conservado. En nariz se combinan de forma sutil, notas de frutos de baya roja con notas especiadas. Este aroma es intenso, limpio y sutil. En boca es sabroso, de elegante entrada y carnosa evolución. Su expresión tánica, potente pero modulada, lleva el vino hacia un final de boca largo y halagador. Vino complejo, gustoso, amplio y de excelente potencia.



ASPECTO DE LA BODEGA

HABLAR DE LA FAMILIA MUGA ES SINÓNIMO DE TRADICIÓN Y ARTESANÍA. YA SON TRES LAS GENERACIONES QUE FORMAN PARTE DE LA HISTORIA DE ESTA BODEGA RIOJANA. FUNDADAS EN 1932 POR EL MATRIMONIO FORMADO POR ISAAC MUGA Y ALIORA GARGO, COMENZARON A ELABORAR VINOS EN UNA BODEGA SUBTERRÁNEA, HASTA QUE EN 1968 DECIDEN INSTALAR SU PROPIA BODEGA EN UN HERMOSO CASERÓN DEL SIGLO XIX SITUADO EN EL BARRIO DE LA ESTACIÓN. ESE MISMO AÑO FALLECE SU FUNDADOR Y SON SUS DOS HIJOS, MANUEL E ISAAC MUGA, QUIÉNES TOMAN EL RELEVO.

LA FAMILIA MUGA

