

Bodegas Muga Blanco Hiszpania, Rioja Alta

Bodegas Muga znajduje się w historycznym Barrio de La Estación - nieużywanym już dworcu kolejowym w Haro. Na tej powierzchni zmieszczono niebagatelną ilość 14 tysięcy beczek, zrobionych m.in. z dębów francuskich (Allier, Tronçais czy Jupilles), amerykańskich, węgierskich czy rosyjskich. Jest nawet mała partia zrobiona z lokalnej, hiszpańskiej odmiany. Plantacje Bodegas Muga położone są u podnóża gór Montes Obarenses, na terenie subregionu zwanego Rioja Alta. Tamtejsze warunki są wręcz stworzone do uprawy winorośli. Na 250 hektarach ich winnic, zalegają gleby głównie gliniaste i wapienne. Wiodącą odmianą win czerwonych jest Tempranillo, a poza tym Garnacha (Grenache), Mazuelo (Carignan) i Graciano. Viura i Malvasia są podstawą dla win białych, choć od niedawna eksperymentuje się tam też z Sauvignon Blanc.

Opis wina:

Muga Blanco jest zrobiona głównie z odmiany Viura (90%), z domieszką winogron szczepu Malvasia – 10%. Wino wolno fermentowało w nowych beczkach z francuskiego dębu, na delikatnych drożdżowych osadach. W kolorze słomkowo-żółte, aromat jest potężny, intensywny, z nutami ananasów, brzoskwiń i jabłek, które są świeże i mocno dojrzałe. W tle można wyczuć białe, kwitnące kwiaty i nuty miodu. W ustach wino jest jeszcze bardziej zaskakujące. Pojawiają się jabłka, kwiaty i niemal doskonała równowaga pomiędzy słodyczą, goryczą i kwasowością, a więc smaki pieszczące zmysły. Doskonałe do tłustych ryb: jak łosoś lub tuńczyk oraz do skorupiaków i dań o intensywnym smaku (np. z czosnkiem). Warto też spróbować do potraw z owocami np. salsa z mango, kuskusem z rodzynkami czy duszonym kurczakiem. Podawać schłodzone.

Typ:

Białe, wytrawne, zawartość alkoholu 13%

Nagrody i wyróżnienia:

Wine Spectator: 91 pkt

Robert Parker: 90 pkt

