



MUGA BLANCO RIOJA, SPANIEN

90% Viura og 10% Malvasía. Smuk gul farve med gyldne skær af modent hø.

Sammensat frugt aroma med et let anstrøg af egetræ. I munden saftig og lækker smag med god struktur.

Eftersmag af honning, vanilje og smør. God til lette fiskeretter og til charcuteri.

OM VINHUSET

Bodegas Muga blev grundlagt af Isaac Muga Martínez i 1932. I dag ligger vinkælderen i et smukt gammelt hus i Haro, Rioja Alta. Senere overtog sønnerne ledelsen af familiefirmaet, hvor deres sønner Manu, Juan, Jorge og Isaac Muga nu også er blevet optaget. Muga hører til den klassiske skole i Rioja: Gæringen og udblødning i træpersekar, langsom dekantering i løbet af vinteren, traditionel filtrering ved bundfældning samt klaring med friske æggehviler.

Traditionen kombineres med en klar fremtidsvision. Hos Muga er fade og tøndes bødkerhåndværk som plejes omhyggeligt: De fremstiller selv deres tøndes og fade ved anvendelse af amerikansk eg fra Ohio og Kentucky, samt fransk eg fra Allier.

ANMELDELSER & POINT

92 point - James Suckling:

"Extremely perfumed with white peach and sliced apple aromas and hints of stone. Full body, tight and bright. Lovely acidity and intensity. Drink now."

90 point - The Wine Advocate/Parker (årgang 2015)

