

Muga Rosado

Вино Муга Розадо, розовое сухое

Страна: Испания

Регион: Риоха

Производитель: Bodegas Muga

Крепость: 13,5% об.

Сортовой состав: Гарнача Тинта, Виура

Выдержка: на тонком дрожжевом осадке 4 месяца

Особенность: ручной сбор

Цвет: бледно-лососевый

Аромат: многогранный, с оттенками персика, клубники, вишни, цветов фруктовых деревьев и лепестков розы

Вкус: объемный, со сбалансированной кислотностью, с нотами красных ягод, садовых фруктов и нюансов грейпфрута в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: самостоятельно в качестве аперитива, а так же в сочетании с тапас с оливками, моллюсками или белой рыбой, ризотто, тар-таром из лосося, салатами с легкими заправками



Muga Reserva Selección Especial

Вино Муга Селексьон Эспесияль, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Риоха, Риоха Альта

Производитель: Bodegas Muga

Крепость: 14,5% об.

Сортовой состав: Темпранильо, Гарнача, Масуэло, Грасиано

Выдержка: 28 месяцев в дубовых бочках, 12 месяцев в бутылке

Особенность: органическое виноградарство, длительная ферментация и мацерация в деревянных емкостях без контроля температуры

Цвет: рубиновый

Аромат: многогранный, насыщенный с оттенками черной спелой вишни, чернослива с нюансами специй, шоколада и табака

Вкус: объемный, плотный, бархатистый с нотами ежевики, вишни и нюансами пряностей, специй и табачного листа в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: с блюдами из красного мяса (говядина, баранина, ягненок), дичи, с выдержанными сырами, тушеными или запеченными на гриле овощами



Muga El Anden de la Estacion

Вино Муга Эль Анден де ла Эстасьон, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Риоха

Производитель: Bodegas Muga

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Темпранильо, Гарнача

Выдержка: 14 месяцев в дубовых бочках

Особенность: ферментация на натуральных дрожжах

Цвет: рубиновый

Аромат: средней интенсивности с тонами малины, вишни, ежевики и цветочными нюансами

Вкус: насыщенный, но сбалансированный с тонами свежих спелых ягод, гладкими танинами и сочной кислотностью

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: с блюдами и закусками из мяса (хамон, прошутто), пастой с соусами на основе томатов



Torre Muga

Вино Муга Тóрре, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Риоха, Риоха Альта

Производитель: Bodegas Muga

Крепость: 14,5% об.

Сортовой состав: Темпранильо, Грасиано, Масуэло

Выдержка: 18 месяцев в бочках из французского дуба

Особенность: органическое виноградарство, средний возраст лоз 60 лет, ферментация в деревянных емкостях без контроля температуры на натуральных дрожжах

Цвет: рубиновый

Аромат: многогранный, элегантный, с тонами спелых и джемовых черных ягод и фруктов с нюансами ванили и гвоздики

Вкус: сбалансированный, насыщенный с бархатистыми танинами, тонами черных и красных ягод, с нюансами специй и древесными нотами в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: с блюдами из баранины и ягненка, баклажанов, выдержанными сырами, паштетами из куриной и утиной печени



Muga

Bodegas Muga была основана Исааком Муга (Isaac Muga) в 1932 году. Выходец из семьи потомственных риохских виноделов, он женился на Авроре Каньо Рохо, дочери Хорхе Каньо (Jorge Cano), в то время главного винодела одной из самых известных бодег в Риохе.

В 1926 году Исаак Муга получил сертификат на право производить вина, а в 1932 году основал свое винодельческое хозяйство – небольшой винный погреб в лучшей части Риохи. Сначала маленькая площадь погреба не позволяла размещать достаточное количество бочек для выдержки вин, и Муга производил в основном молодые риохы. В начале 1960-х годов он приобрел большое двухсотлетнее здание, которое является частью обширных погребов Muga и сегодня.

Первое, что нужно сделать, когда виноград поступает на винодельню, — это оценить его качество, проанализировав важные параметры, такие как общая кислотность, цвет, содержание алкоголя и т.д. В соответствии с этими параметрами виноград будет классифицирован по различным группам качества, отбраковывая плоды, которые не достигают требуемого уровня для вин. Виноград собирается в небольшие ящики (вместимостью 20 кг), поэтому он попадает на винодельню в идеальном состоянии. Затем грозди винограда проходят через столы отбора, где отбраковываются те, которые не соответствуют требуемому качеству. После этого грозди винограда проходят процесс отделения гребней, при котором стебли отделяются от виноградных ягод. Наконец, виноград помещают в емкости для брожения. Следуя традиционным методам, Bodegas Muga использует дуб на протяжении всего процесса виноделия (брожение, выдержка и хранение). На самом деле, Bodegas Muga — одна из немногих испанских виноделен, на которой работают три бондаря плюс «куберо» (специализирующийся на больших бочках). Они отвечают за работу с дубовой древесиной, которая в конечном итоге придает винам уникальный и индивидуальный оттенок.