

Muga Conde de Haro Brut Reserva Вино игристое Муга Конде де Аро Брют Ресерва

Страна: Испания

Регион: Риоха

Производитель: Muga

Сортовой состав: Виура, Шардоне

Особенность: виноград выращивается на глинисто-известковых почвах долины Оха и железистых глинах верхней части Нахерилла. Ручной сбор

Выдержка: 24 месяца на дрожжевом осадке

Крепость: 12,5%об.

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: изысканный, соткан из нот белых цветов, лимона, косточковых фруктов и тостов

Вкус: богатый, сбалансированный, с нотами белых фруктов, миндаля и трав, утонченной кислинкой и долгим, соблазнительным послевкусием

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: сочетается с блюдами из свинины, лосося, тунца, его можно подать как аперитива, либо к моллюскам и мягким сырам



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.