



## Muga Selección Especial

Mugafamiljen gör endast Selección Especial de bästa årgångarna. Resultatet är en klassisk Rioja från anrik producent med ett öga öppet för modern elegans. 9600 flaskor släpps 4 oktober 2024.

|             |  |                  |               |
|-------------|--|------------------|---------------|
| TYP:        | Rött vin   | PRODUCENT:       | Bodegas Muga  |
| LAND:       | Spanien  | URSPRUNG:        | Rioja         |
| ÅRGÅNG:     | 2020   | ALKOHOLHALT:     | 14,5 %        |
| STORLEK:    | 750 ml   | ARTIKELNR:       | 90384         |
| DRUVA:      | Tempranillo (70%)<br>Mazuelo (7%)<br>Grenache (20%)<br>Graciano (3%) | PASSAR TILL:     | Lamm, Nötkött |
| MÄRKNING:   |  | ANTAL PER KOLLI: | 12 flaskor    |
| SOCKERHALT: |  |                  |               |

327 kr

### Karaktär

Mycket intensiv näsa med mycket komplexa aromer där de mycket mogna frukttonerna är framträdande, tillsammans med kryddnejlika, vanilj, samt toner av choklad och kakao från ekfat.

Väpolerade tanniner och en fruktig fyllighet tillsammans med välintegrerad syra ger en balanserad munkänsla. Finishen är lång och komplex, med inslag av mogen frukt och rostad ekfat.

### Passar till

Passar bra till lamm och olika grillade och stekta rätter av nötkött.

### Vinifikation

Efter jäsnings på ekfat så lagras vinet 26 månader på franska ekfat tillverkade hos producenten, varav 40% är nya fat. Därefter lagras vinet på flaska i ytterligare 18 månader innan det släpps på marknaden.

### Om producenten

Muga... aha traditionell Rioja, säger ni. Inte alls! Däremot klassiskt modern och väldigt välgjord Rioja, säger vi.

Bodegas Muga som ligger i staden Haro i själva hjärtat av Rioja tillhör förvisso de verkliga klassiskerna från regionen. Vineriet som nu är mer än 200 år gammalt ligger i stationsområdet i Haro där producenterna snabbt och enkelt kunde lasta vinerna direkt på tågagnar för vidare transport till Bordeaux för sisådär 100-150 år sedan.

Vinifieringsanläggningen är däremot hypermodern och i produktionen varvas klassiska metoder med ny teknik. Att besöka vineriet är som att få ett stycke levande vinhistoria och vi kan verkligen rekommendera att ta kontakt med Muga och boka ett besök om man har vägarna förbi. Att det är ett charmigt och trevligt ställe att besöka är ju alltid kul men det är faktiskt för de fantastiska vinerna och människorna bakom som vi valt att arbeta med Muga.

Kvaliteten på Mugas viner är genomgående mycket hög och det är ingen tillfällighet att internationella auktoriteter som Tim Atkin placerar bodegan i topp i Rioja. Här produceras ett av Riojas bästa fatjäste vita viner och en utomordentligt högklassig, modern och elegant Rioja Reserva. Dessutom har Muga ett strålande exempel på en klassisk Gran Reserva i vinet Prado Enea och dess raka motsats i det hypermoderna men för den sakens skull inte ursprungstypiska Torre Muga. Självklart är rosévinet av lika hög kvalitet – Spaniens bästa, säger vi.

Som ni märker finns det goda anledningar att uppleva Muga både på plats i Rioja och i vinglasen här hemma i Sverige. Dessutom är det faktiskt svårt att inte gilla en vinproducent som har sitt eget tunnbinderi...