



Torre Muga

Torre Muga är Mugas hypermoderna men för den sakens skull inte inte alls ursprungstypiska Rioja. Likväl är muskelknuten Torre Muga snudd på raka motsatsen till den mer klassiska Prado Enea Gran Reserva.

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Bodegas Muga
LAND:	Spanien	URSPRUNG:	Rioja
ÅRGÅNG:	2020	ALKOHOLHALT:	14,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	93501
DRUVA:	Tempranillo (75%) Mazuelo (15%) Graciano (10%)	PASSAR TILL:	Nötkött, Vilt
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

755 kr

Karaktär

I årgång 2020 hittar vi ett koncentrerat vin med en djup röd färg som skvallrar om att det fortfarande är ungt och har en stor potential för utveckling.

Mycket hög intensitet på näsan med toner av mogen frukt av björnbär och jordgubbar i förgrunden. Den franska eken finns där, med rostade och rökta toner av kaffe. Smaken är den kraftfull men balanserad med eleganta små tanniner, finishen är mycket lång.

Passar till

Smakrika köttretter av nöt och vilt samt till lagrade hårdostar.

Vinifikation

Druvorna handplockas och selekteras vid ankomst till vineriet. Jäsningen startar alltid naturlig och spontant med inhemsk jäst. Macerationstiderna kan variera, upp till två eller tre veckor. Efter jäsning lagras vinet först 6 månader i stora ekfat för att sedan flyttas över till små franska fat där det lagras ytterligare 18 månader för att slutligen vila 12 månader på flaska innan lansering.

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 fatjästa 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...