

Cata con maridaje de Bodegas Muga en el Restaurante Tosca

El Restaurante Tosca de la Playa del Arenal celebró una cata de las Bodegas Muga con cena maridaje.

Los representantes de la distribuidora Retamero, Vicente Almodóvar y Vicente Pérez, fueron los encargados de describir las cualidades de unos caldos que aúnan tradición y modernidad.



Bodegas Muga se encuentra ubicada en el histórico Barrio de La Estación de Haro, en La Rioja Alta, y recientemente ha recibido el premio "Best of" a las experiencias innovadoras y las prácticas sostenibles por su proyecto enoturístico Torre Muga.

En una encuesta realizada por la prestigiosa revista especializada Wine & Spirits a los mejores restauradores de Estados Unidos, Muga se sitúa en el primer lugar de los vinos españoles más reconocidos por los consumidores, además de ser la única bodega española que logra aparecer entre los 35 vinos del mundo más demandados.

En sus viñedos, enclavados en las faldas de los Montes Obarenes, se cultivan variedades como el Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano, y Viura y Malvasía para los vinos blancos.

www.bodegasmuga.com

La cena maridaje comenzó con el Cava Conde de Haro, con sus notas olfativas de fruta ácida y flores, y en boca meloso pero fresco, gracias a su gran acidez, preparando el paladar para el aperitivo, un Crujiente de pollo y verduras con chutney de tomate.

Seguidamente se sirvió el Muga Blanco 2009 (Viura 90%, Malvasía 10%), muy frutal, con 4 meses de maduración en barrica, fresco, pero potente en boca y un punto graso que hace que combine a la perfección con la acidez de la ensalada, un Bouquet de lechuga con frutos de mar.

El Muga Rosado 2009 sirvió para acompañar el Risotto de setas y parmessano. Se trata de un caldo creado con uvas tintas y blancas (Garnacha 60%, Viura 30%, Tempranillo 10%), fermentado en depósitos de madera para redondear su sabor frutal. Es un vino fresco y ácido, con 13,5º de alcohol, que ha de consumirse pronto porque no envejece bien.

Para acompañar al Chuletón de ternera lechal con reducción de Pedro Ximénez se eligió el Muga Selección Especial 2005 (Tempranillo 70%, Garnacha 20%, 10% Mazuelo y Graciano), con 30 meses en barrica de roble americano y francés construidas en la propia bodega. Un vino elegante, con sugerentes aromas tostados, acompañado de frutos rojos, cálido y denso en boca.

Por último, y para acompañar el postre, un Parfait de chocolates blanco y negro, un Garnacha dulce de l'Empordà.

Las catas del Restaurante Tosca volverán en septiembre, y en ellas las bodegas ofrecen la posibilidad de adquirir los caldos tastados a un precio muy especial.

Restaurante Tosca
Avda. Mediterráneo
Edificio Costa Blanca
Tel: 96 579 3145