

# Muga

## Bodegas Muga ボデガス・ムガ

ボデガス・ムガは1932年にイサック・ムガ・マルティネスにより設立された家族経営のワイナリーです。リオハのワイン産地の中心部、アロに位置し、現在は3代目が伝統を受け継いでいます。畑はリオハ・アルタにあり、細心の注意を払ってブドウ栽培を行っています。手摘みで収穫したブドウは厳しく選果をした後、除梗を行います。ムガでは伝統的な手法を貫き、発酵から熟成まで全て樽を使用しており、スペインでは珍しく4人の樽職人を雇い、品種やワインのタイプに合わせて全て手作業で樽を造っています。澱引きは全て重力に任せておこない、清澄には卵白を使用。伝統を重視したワイン造りを心がけています。



Cava Conde de Haro 2020  
カバ・コンデ・デ・アロ 4,000円



地方:リオハ・アルタ 750ml **泡**  
原産地呼称:リオハDOCa  
品種:ピウラ100%  
醸造:軽くプレスした果汁のみを使用。1000ℓの木樽の発酵槽で発酵、14ヶ月瓶内熟成。残糖3,7 g/l。

フレッシュフルーツやフローラルなアロマが支配的ですが、その奥に瓶内二次発酵に由来するハチミツ、ヴァニラ、リキュールの特徴も感じます。甘みがありつつもフレッシュで、何より美しい酸が広がります。果実味、酸、澱との熟成、これらの要素が組み合わせり、豊かな味わいを生み出しています。

Blanco 2023  
ブランコ 3,000円



地方:リオハ・アルタ 750ml **白**  
原産地呼称:リオハDOCa  
品種:ピウラ90%、マルヴァジア、ガルナッチャ・ブランカ10%  
醸造:選果後、果汁の段階で試飲し、さらに厳選するので最終的に収穫量の50%のみを使用。100%フレンチオークの新樽でゆっくりと発酵後、3ヶ月澱とともに熟成。

香りは柑橘、白いフレッシュフルーツ、白桃に加え樽熟成によるヴァニラのニュアンスも。フレッシュさが魅力で、生き生きとした柑橘類が口の中に広がります。フルーティーで心地よい白ワインです。

El Andén de la Estación 2019  
エル・アンデン・デ・ラ・エスタシオン 3,000円



地方:リオハ・アルタ 750ml **赤**  
原産地呼称:リオハDOCa  
品種:テンプラニーリョ65%、ガルナッチャ35%  
醸造:フランスおよび中央ヨーロッパの樽で14ヶ月熟成。

レッドカラントやラズベリーなど魅力的な野生のベリーのアロマ。熟した果実味、上質なタンニン、ストラクチャーを備えフィニッシュにはミネラルを感じます。

Reserva 2020  
レセルヴァ 5,000円



地方:リオハ・アルタ 750ml **赤**  
原産地呼称:リオハDOCa  
品種:テンプラニーリョ70%、ガルナッチャ20%、マスエログラシアノ10%  
醸造:6ヶ月伝統的なリオハの木の発酵槽で発酵、熟成後24ヶ月小樽で熟成、さらに最低12ヶ月瓶熟。

輝きのあるルビー色。赤いベリーから、トーストしたオークやコーヒーのニュアンスへと変化していきます。バランスのとれた味わいで深みがあり凝縮した香り豊かなワイン。エレガントで長い余韻が残ります。

Prado Enea Grand Reserva 2016  
プラド・エネア・グラン・レセルバ 15,800円



地方:リオハ・アルタ 750ml **赤**  
原産地呼称:リオハDOCa  
品種:テンプラニーリョ80%、ガルナッチャ、マスエログラシアノ20%  
醸造:12ヶ月伝統的なリオハの木の発酵槽で発酵、熟成後36ヶ月小樽で熟成、さらに最低36ヶ月瓶熟。

エッジがほんのりレンガを帯びたガーネット色。香りはスパイス、チョコレート、凝縮した果実のリキュール。力強いアタックですがバランスが取れ、滑らかな口当たり。長い余韻を伴います。

Torre Muga 2019  
トレ・ムガ 17,500円



地方:リオハ・アルタ 750ml **赤**  
原産地呼称:リオハDOCa  
品種:テンプラニーリョ75%、マスエロ15%、グラシアノ10%  
醸造:6ヶ月伝統的なリオハの木の発酵槽で発酵、熟成後18ヶ月フレンチオークの新樽で熟成、さらに最低12ヶ月瓶熟。

ブラックチェリー色でエッジは濃いガーネット。香りは完璧に熟したブドウや上品なオーク、その後からスパイスや煮詰めたダークベリー、パルサミコやミネラルのニュアンスを感じます。深みのある味わいで、シルクのような滑らかなタンニン、豊かなフレーヴァー、しなやかで長いフィニッシュが特徴です。



地方:リオハ・アルタ

750ml 赤

原産地呼称:リオハDOCa

品種:テンプラニーヨ70%、グラシアノ30%

醸造:樹齢60年以上の古樹。発酵後、フレンチオークの新樽に移し、3ヶ月バトナージュを施す。マロラクティック発酵が翌年の春に終了し、18ヶ月樽熟後さらに最低12ヶ月瓶熟。

熟したレッドベリーやスパイスの香りは凝縮していますが純粹で可憐。口に含むと豊かなフレーヴァーが広がり、繊細なアタックから肉厚な味わいへと変化します。タンニンが長い余韻を生み出しています。複雑で滑らか、楽しく飲めるワインですが素晴らしい熟成能力を秘めています。