vinetur

Prado Enea de Muga entra entre los diez mejores vinos del mundo

Wine Enthusiast lo coloca en el puesto 9 con 97 puntos, la mejor posición española de la lista

jueves 26 de noviembre de 2026



Prado Enea Gran Reserva 2019, de Bodegas Muga, ha entrado entre los diez mejores vinos del mundo en la clasificación Top 100 Wines of 2026 elaborada por la revista estadounidense Wine Enthusiast. El vino ocupa el puesto número 9 con 97 puntos y es el español mejor situado en esa lista, según la propia publicación.

El reconocimiento se conoció este miércoles, 25 de noviembre, y se suma a otra mención previa de la misma revista para esta añada, Editor’s Choice, una selección editorial con recomendaciones preferentes. Wine Enthusiast elabora su Top 100 anual a partir de los vinos catados por su equipo durante el año.

La posición lograda por Prado Enea 2019 sitúa a Bodegas Muga en una de las clasificaciones con más visibilidad en la crítica internacional del vino. La bodega de Haro recuerda además que esta misma añada ha recibido 97 puntos de The Wine Advocate, Tim Atkin y James Suckling, 99 puntos en la Guía Gourmet y 96 en la Guía Peñín.

El vino forma parte de una etiqueta histórica dentro de la casa riojana. Su primera añada fue la de 1969 y su elaboración sigue un esquema de larga crianza. Las uvas proceden de viñedos situados entre 550 y 700 metros de altitud en el noroeste de Rioja Alta y, según la bodega, son las últimas en vendimiarse cada campaña. La recogida se hace a mano y con doble selección, primero en el viñedo y después en bodega.

Tras la vendimia, el vino fermenta en tinos de roble. Después pasa un mínimo de 36 meses en barrica, en su mayor parte de roble francés, y al menos otros 36 meses en botella antes de salir al mercado. Ese periodo suma un mínimo de seis años de crianza entre madera y botella, una duración poco habitual en comparación con otros lanzamientos que llegan antes al mercado.

Bodegas Muga mantiene además una elaboración ligada a su tonelería propia. La empresa señala que fabrica sus barricas y sus tinos en la propia bodega y conserva prácticas como las trasiegas por gravedad y la clarificación con clara de huevo fresca. La firma, fundada en 1932 por Isaac Muga y Aurora Caño, trabaja en el Barrio de la Estación de Haro y sigue en manos de la familia, con la tercera generación al frente.

Isaac Muga, enólogo y director técnico de la empresa, relaciona este resultado con la forma de trabajo de la casa. “Prado Enea Gran Reserva no se puede hacer con prisa. Esperamos a que la uva esté en su momento óptimo para ser vendimiada y después le damos todo el tiempo que necesita en la bodega. Así se ha trabajado siempre en esta casa, y que un vino hecho de esta manera esté entre los diez mejores del mundo demuestra que los grandes vinos de larga crianza tienen mucho que decir”, afirma.

La bodega añade que la añada 2019 tiene un valor especial porque coincide con el 50 aniversario de Prado Enea. En la denominación de origen calificada Rioja fue calificada como excelente y, según la empresa, estuvo marcada por una maduración lenta y equilibrada, con un clima moderadamente cálido y seco y noches frescas.

La presencia de Muga en listas internacionales no se limita a este resultado. En 2024, Wine Spectator situó a Muga Reserva 2020 como el mejor vino español de su Top 100. En 2025, la misma revista colocó Aro 2021 al frente de su selección Top Wines of Rioja, en la que también apareció Prado Enea 2016. Ya en enero de 2026, Muga Reserva 2021 fue elegido Wine Value of the Year 2025 por esa publicación.

La entrada de Prado Enea Gran Reserva 2019 en el noveno puesto de Wine Enthusiast refuerza la presencia de Rioja en los listados con más influencia comercial y mediática del sector. También da visibilidad a un estilo de elaboración apoyado en crianzas largas, viñedo de altura y trabajo artesanal en bodega, una combinación que Bodegas Muga mantiene como seña de identidad desde hace décadas.