

Muga Rosado 2019

Variedades

Mayoritariamente Garnacha con un porcentaje de Viura y Tempranillo.

Geología y suelo

Mayoritariamente arcillo-calcáreo y arcillo-ferroso de la zona del alto Najerilla.

Elaboración

Tras 4-5 horas de maceración en la prensa, el mosto se fermenta durante 15-20 días en tinos pequeños de madera a temperatura controlada entorno 16-18°C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica permanece durante 12 semanas con sus lías finas en suspensión, lo que potenciará sus virtudes organolépticas especialmente su suavidad en boca. Antes del embotellado se estabiliza por frío.

Cata

Vino de color rosa pálido, brillante, muy elegante.

En nariz muy complejo e intenso, destacando aromas de fruta de hueso (melocotón, albaricoque), cítricos (piel de mandarina), fresas y notas a frutos secos avellanas.

En boca es sedoso con buena acidez, equilibrado y muy largo en boca.

Maridaje

Perfecto maridaje con carnes blancas, pasta, arroces, ensaladas, quesos...

