

Muga

2020 年份穆加之花珍藏白葡萄酒 Flor de Muga Blanco Reserva 2020

葡萄品种

维乌拉、白歌海娜和白马图拉纳

地质特点和土壤

白马图拉纳来自 Haro 和 Anguciana 区，那里的土壤是沙质壤土。白歌海娜来自 Villalba de Rioja 和 Galbárruli 周围地区的钙质粘土，而维乌拉来自 Badarán 地区的铁质粘土。收获的葡萄的香气复杂性体现出这种土壤类型的多样性

采收

根据每个地块和品种的不同，安排人员在葡萄处于完美成熟的时点手工采收。葡萄装在冷藏卡车的箱子里运到酿酒厂，以保持其所有芳香潜力完好无损。

酿造过程

在压榨机中对果皮进行短时间浸渍后，选用在重力作用下从压榨机中直接自然流出的第一批葡萄汁（称为“mosto flor”）。然后在我们制桶车间新制的法国橡木桶中低温发酵，这些橡木桶有淡淡的吐司味道。橡木来自著名的讷韦尔和贝特朗日森林。发酵完成后，葡萄酒会在“Oeuf de Beaune”（一个蛋形的混凝土罐）中与酒泥一起保存 3 个月，以保留所有香气并赋予葡萄酒更强的酒体和更顺滑的口感

陈酿

在橡木桶中陈酿 6 个月，以获得更复杂的芳香度。然后将葡萄酒在瓶中进一步陈年 18 个月，使所有香气更加融合，口感更加圆润。

品鉴

一款明亮、金黄色的葡萄酒。

香气浓烈突出，气味非常复杂，首先是辛辣的香气（香草、肉桂）脱颖而出，带有非常微弱的烘烤香气，后续出现柑橘类水果（葡萄柚、柠檬皮）和白色花朵的香味。口感上显示出良好的酸度，与顺滑度和厚重感相得益彰。柑橘和辛辣味再度出现。余味绵长，由于在木桶中发酵过一段时间，具有矿物和少许酚类风味。

