

Variedades

100% Garnacha Tinta.

Geología y suelo

Flor Muga procede de una docena de parcelas, cuidadosamente escogidas, de la zona del Alto Najerilla (Rioja Alta) de clima Continental con una edad entre 70 y 90 años. Viñedos cultivados en vaso, mayoritariamente en laderas, a una altitud entre 600 y 750 metros. Viñas plantadas en terrazas de suelos arcillo-calcáreos y arcillo-ferrosos rojizos idóneos para las garnachas de estos viñedos casi centenarios.

Elaboración

Uvas vendimiadas manualmente, en su momento óptimo de maduración, transportadas a bodega en pequeñas cajas y con transporte refrigerado, para mantener intacto todo el potencial aromático. Tras una corta maceración, mantener en contacto con los hollejos, se selecciona el 50% del mosto flor, primer mosto que sale de la prensa por simple gravedad.

A continuación, se fermenta a baja temperatura en pequeños tinos de roble, parcela por parcela. Debido al pequeño tamaño de alguna de las parcelas seleccionadas, a veces hay que realizar la fermentación en tinos de 500 ó 1.000 litros. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas, durante un mínimo de 4 meses realizando bâtonage (poner las lías finas en suspensión) periódico para proteger al vino de forma natural manteniendo los aromas y aportando volumen en boca. Realizado este proceso se realiza una cata, parcela por parcela, para definir el ensamblaje final.

Cata

Color rosa pálido. Elegante. En nariz se muestra complejo e intenso. Destacan aromas de melocotón, notas cítricas, flor blanca y algunos matices especiados procedentes de la madera de roble francés de los pequeños tinos. En boca es fresco, con buena acidez, a su vez carnoso debido al trabajo realizado de bâtonage. Largo final en boca.

Maridaje

Pasta, arroces, carnes blancas y variedades de quesos para contrastar la acidez del vino con la cremosidad de los quesos.

