

Flor de Muga Blanco 2018

Variedades

Viura, Garnacha blanca y Maturana blanca.

Geología y suelo

Franco arenoso (Maturana), arcilloso calcáreo (Garnacha blanca) y arcilloso calcáreo y ferroso (Viura).

Vendimia

Uvas vendimiadas a mano en su momento óptimo de maduración y transportadas a las bodegas en pequeñas cajas en camiones refrigerados para mantener intacto todo su potencial aromático

Elaboración

Tras un breve periodo de maceración dentro de la prensa, se selecciona el mosto flor (el mosto que sale de la prensa de forma natural por gravedad), que a continuación pasa a fermentarse a baja temperatura en pequeñas barricas de roble. Al final del proceso de fermentación, el vino permanece con sus finas lías durante un periodo de 3 meses en un "Oeuf de Beaune" (un depósito de hormigón con forma de huevo) para conservar así su expresión aromática y aportar un mayor cuerpo al paladar.

Crianza

6 meses en barricas nuevas, elaboradas en nuestra propia tonelería, de roble francés (Nevers y Bertranges) con un tostado ligero.

El vino pasa otro periodo de afinamiento en botella de 18 meses para obtener un mayor refinamiento y redondez.

Cata

Vino de color amarillo-pajizo, brillante.

En la nariz destacan aromas elegantes y complejos con notas de manzana verde, mandarina y pomelo junto con toques de frutas de hueso, como el melocotón, y matices de flores blancas y vainilla cremosa.

Entrada en paladar suave y agradable, manteniendo una gran armonía y frescura que revela volumen, mineralidad y un complejo sabor afrutado, seguido de un final prolongado y refrescante.

