

Flor de Muga Blanco 2019

Variedades

Viura, Garnacha blanca y Maturana blanca.

Geología y suelo

Franco arenoso (Maturana) de la zona de Haro y Anguciana, arcilloso calcáreo (Garnacha blanca) de Villalba de Rioja y Galbárruli y arcilloso calcáreo y ferroso (Viura) del municipio de Badarán.

Vendimia

Uvas vendimiadas a mano en su momento óptimo de maduración, para cada variedad y parcela. Son transportadas a bodega en pequeñas cajas en camiones refrigerados para mantener intacto todo su potencial aromático.

Elaboración

Tras un breve periodo de maduración dentro de la prensa se selecciona el mosto que sale directamente de forma natural por gravedad, denominado "mosto flor". A continuación se fermenta a baja temperatura en barricas de roble americano. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece con sus lías durante un periodo de 3 meses en un "Oeuf de Beaune" (depósito de hormigón con forma de huevo) para conservar la expresión aromática y aportar mayor cuerpo y suavidad.

Crianza

Maduración durante 6 meses en barricas nuevas de roble frances, fabricadas en nuestra tonelería con un tostado ligero, procedentes de los prestigiosos bosques de Nevers y Bertranges. Posteriormente el vino permanece un periodo de afinamiento en botella de 18 meses para obtener un mayor refinamiento y redondez.

Cata

Vino de color amarillo dorado, brillante.

En nariz se describe con una intensidad aromática alta muy complejo donde destacan aromas a flores blancas, manzana verde, pomelo, piel de naranja con un toque de especias, canela.

En boca sorprende la armonía entre la acidez y la suavidad. Aparecen nuevamente los sabores a cítricos, mineralidad, con un final muy largo y refrescante.

