Muga

Flor De Muga Blanco Reserva 2020

Variedades
Viura, Garnacha blanca y Maturana blanca

Geología y suelo
De la zona de Haro y Anguciana procede la Maturana blanca con un suelo franco arenoso. La Garnacha blanca procede de la zona de Villalba de Rioja y Galbárruli con suelo arcilloso calcáreo y la Viura procede de la zona de Badarán con un suelo arcillo ferroso. Estas diversidad de suelos se ve reflejada en la complejidad aromática.

Vendimia
La uva es vendimiada de forma manual en su momento óptimo de maduración, para cada variedad y parcela. Las uvas son transportadas a bodega en cajones en camiones refrigerados para mantener intacto todo su potencial aromático.

Elaboración
Tras un corto periodo de maceración de las pieles 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 nuevas de roble francés fabricadas en nuestra tonelería con un tostado muy ligero, procedentes de los prestigiosos bosques de Nevers y Bertranges. Una vez que finaliza la fermentación, el vino permanece con sus lías durante un periodo de 3 meses para conservar la expresión aromática y aportar mayor cuerpo y suavidad.

Crianza
Envejecimiento durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés buscando complejidad aromática. Posteriormente el vino permanece un periodo de 18 meses en botella.

Cata
Vino de color d orado, brillante.

En nariz destaca por una intensidad aromática muy alta, muy complejo donde destaca en primer plano aromas especiados (vainilla, canela), aromas tostados muy ligeros y, en segundo plano, nos encontramos cítricos (pomelo, piel de limón) complementada con flores blancas.

En boca tiene muy buena acidez, aportando suavidad y volumen. Posteriormente, aparecen notas especiadas y cítricas. Final muy largo, mineral y algo fenólico aportado por la madera.

SUSTAINABLE WINERIES for Climate Protection

Primera y única certificación específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental.