

## Flor De Muga Blanco Reserva 2021

### 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 arcilloso ferroso. Esta diversidad de suelos se ve reflejada en la complejidad aromática.

### Vendimia

Después de un riguroso proceso de seguimiento de maduración la uva es vendimiada de forma manual en su momento óptimo, diferenciando por variedad y parcela. Las uvas son vendimiadas a mano en cajones de 150-160 kg y transportada a bodega en camiones refrigerados para mantener intacto todo su potencial aromático.

### Elaboración

Las uvas se despalillan y se llevan a la prensa donde permanecen un corto periodo de tiempo de maceración junto con las pieles. Una vez iniciado el proceso de prensado 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 franceses de Nevers y Bertranges. Una vez que finaliza la fermentación, el vino permanece con sus lías durante un periodo de 3-4 meses para conservar la expresión aromática y aportar mayor cuerpo y suavidad.

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

Bonito color dorado brillante.

En nariz destaca por una intensidad aromática muy alta, muy complejo donde destacan por un lado aromas a cítricos (pomelo, limón), flores blancas y con un fondo de aromas a especias dulces (vainilla, canela) y ligero tostado.

En boca destaca con una buena acidez equilibrada con la suavidad y volumen en la boca. Nuevamente nos encontramos con las notas a especias dulces y piel de limón. El final es muy largo, algo mineral y fresco por esa acidez marcada.



Contiene Sulfitos.