

Variedades de uva

Garnacha Tinta.

Geología y suelo

Flor Muga procede de una docena de parcelas, cuidadosamente escogidas, de la zona del Alto Najerilla 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.

Notas de 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.

