

Flor de Muga Rosé 2023

Variedades
Garnacha Tinta.

Geología y suelo
Flor de Muga procede de una docena de parcelas, cuidadosamente seleccionadas de las zonas del Alto Najerilla y de las partes altas del Valle del Oja. Ambas zonas tienen un clima semi continental y las parcelas de las que proceden tienen una edad entre 70 y 90 años. Viñedos cultivados en vaso, con bajos rendimientos y mayoritariamente en laderas. Tanto las características del suelo, arcillo-calcáreo y arcillo-ferroso, como la situación y climatología lo hacen idóneos para mantener el perfil fresco de la Garnacha, necesario para los vinos rosados de gran complejidad.

Elaboración
Uvas vendimiadas manualmente en su momento óptimo de maduración, transportadas a bodega en pequeñas cajas mediante transporte refrigerado, para mantener intacto todo el potencial aromático. Tras una corta maceración en la prensa, donde se mantiene en contacto con los hollejos, se selecciona el 50% del primer mosto que sale de la prensa por simple gravedad (mosto flor). A continuación, se fermenta a baja temperatura en pequeños tinós de roble, parcela por parcela. 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. Finalizado este proceso se realiza una cata, parcela por parcela, para definir el ensamblaje final.

Cata
De color brillante rosa pálido. En nariz destaca por su gran complejidad e intensidad donde destacan los aromas a fruta de hueso (melocotón, albaricoque), flor blanca y cítricos. Todos ellos característicos de la variedad Garnacha Tinta. Se puede apreciar también una sutil nota especiada (vainilla, canela) procedente de la elaboración y envejecimiento en pequeños tinós de madera. En boca es muy elegante y equilibrado. Tiene una acidez marcada que le da longitud y viveza. Nuevamente nos aparece en boca las notas frutales, especialmente el melocotón. El final es muy largo, fresco, con un tanino muy suave que le aporta estructura convirtiéndolo en un vino muy gastronómico.

Maridaje
Pasta, arroces, carnes blancas y variedades de quesos

Contiene Sulfitos.

