

FLOR DE MUGA ROSÉ 2025

VARIEDADES

Garnacha Tinta.

GEOLOGÍA Y SUELO

Este vino procede de viñedos seleccionados en el Alto Najerilla y las zonas altas del Valle del Oja, donde el clima semi continental y los suelos arcillo-calcáreos y arcillo-ferrosos aportan frescura y complejidad a la Garnacha. Con una edad de 70 a 90 años, las cepas en vaso, de bajos rendimientos y cultivadas en laderas, se manejan con viticultura sostenible. Estas condiciones prolongan la maduración y permiten elaborar un rosado de gran complejidad e intensidad aromática.

ELABORACIÓN

La vendimia se realizó de forma manual y la uva se transportó a bodega en transporte refrigerado, preservando su potencial aromático. Tras una corta maceración en prensa en contacto con los hollejos, se seleccionó aproximadamente el 50 % del primer mosto obtenido por simple gravedad (mosto flor). La fermentación se llevó a cabo a baja temperatura en pequeños tinós de roble, parcela por parcela. Finalizada la fermentación, el vino permaneció sobre sus lías finas durante un mínimo de 4 meses, con trabajos regulares de bâtonnage, aportando protección natural, volumen y complejidad. Posteriormente, se realizó una cata individual de cada parcela para definir el ensamblaje final.

CATA

El seguimiento del ciclo en 2025 fue especialmente cuidadoso para definir el momento óptimo de vendimia, manteniendo la acidez y un perfil de fruta fresca característico de la garnacha.

Flor de Muga Rosado 2025 presenta un color rosa pálido brillante. En nariz muestra una intensidad aromática marcada y una notable complejidad, con predominio de fruta de hueso (melocotón y albaricoque), acompañada de fruta roja, notas de flor blanca y sutiles recuerdos cítricos. De forma discreta aparecen matices especiados, procedentes de la fermentación y el trabajo en pequeños tinós de madera. En boca es fresco y equilibrado, con una acidez viva que aporta tensión y longitud. Reaparecen las notas frutales, especialmente el albaricoque, con un final largo, fresco y un tanino muy fino que aporta estructura y carácter gastronómico.

MARIDAJE

Pasta, arroces, carnes blancas y variedades de quesos.

Contiene Sulfitos



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



Muga