

## Flor de Muga Rosado 2018

### Variedades de uva

100% Garnacha.

### Suelo

Elaborado exclusivamente con uva garnacha, Flor de Muga procede de parcelas cuidadosamente seleccionadas de viñas con una edad de entre 70 y 90 años cultivadas en vaso a una altitud de 600 a 750 metros. Situadas en el curso alto del valle de la Najerilla, donde hace siglos se excavaron las terrazas para plantar las viñas, estas parcelas singulares están compuestas de suelos arcillo-calcareos y arcillo-ferrosos rojizos.

### Elaboración

Cosechadas manualmente en su punto óptimo de maduración las uvas se transportan a la bodega en pequeñas cajas donde realizan una corta maceración en contacto con los hollejos y se selecciona estrictamente el 50% del mosto flor más puro. A continuación se fermenta a baja temperatura en pequeños tinós de roble, parcela por parcela. Debido al pequeño tamaño de algunas parcelas, a veces hay que realizar la fermentación en tinós de hasta 5 a 10 hectólitros. Una vez terminada la fermentación, el vino se conserva sobre sus finas lías durante un mínimo de 4 meses con bêtontage periódicamente. A continuación se realiza el ensamblaje de las partidas y se estabilizan antes del embotellado..

### Notas de cata

Este vino rosado muestra un color rosa sutil y pálido con reflejos morados.

Su nariz fresca y elegante revela aromas complejos y delicados, con matices de melocotón, fresa y flores blancas.

En boca es amplio y carnoso y exhibe los mismos aromas que en nariz.

Es un vino fino y elegante con un largo final.

Puede acompañar tartar de atún, ostras, ceviche, pasta y arroces.

