

## EL VINO

## Flor de Muga Bodegas Muga

DOC Rioja  
20 €



En los últimos años los vinos rosados han adquirido glamur. Una belleza y elegancia en la copa que buscan los enólogos a partir de viñedos y variedades concretas. En el caso de este novísimo, Manu Muga, vicepresidente de esta prestigiosa bodega de Haro, ha seleccionado sus vendimias en parcelas situadas entre los 600 y 750 metros de altura. Es un criterio para conseguir buenos aromas debido a los cambios térmicos entre noche y el día.

La variedad empleada es la garnacha, procedente de cepas de entre 70 y 90 años. Como dice el enó-

## Un rosado de garnacha ideal para el verano

logo: es un vino hecho de mosto flor, de corta maceración en prensa. El resultado, unido al poco color que da la garnacha, es de un rosado muy pálido, que invita a un sorbo mágico, lleno de frescura. El paso en boca, sensual, voluminoso, es otra sorpresa, paralela a su ajustada y equilibrada acidez. ≡