

D.O. Ca. RIOJA / MUGA FLOR DE MUGA ROSÉ



VARIEDADES DE UVA:

Garnacha 100%

SUELO:

Flor de Muga está basado en la selección parcelaria. De garnachas viejas (entre 70 a 90 años), altitud (600-750 metros) en dos tipos de terruños muy definidos: terruño arcilloferroso y arcillo calcáreo.

ELABORACIÓN:

Es un vino hecho de mosto flor, corta maceración, del que solamente aprovechamos el 50%.

La fermentación se realiza en pequeños depósitos de madera, parcela por parcela. Debido al pequeño tamaño y producción de algunas de las parcelas algunos lotes deben ser fermentados en depósito de 500 a 1.000 litros. Una vez realizada la fermentación a baja temperatura procedemos a trabajar las lías finas durante un mínimo 4 meses. Posteriormente procedemos a su unificación, estabilización y embotellado.

CATA:

Bonitos reflejos violetas. En nariz es elegante, fresco y muy delicado que nos deja ver desde notas de fresa ácida y melocotón, al mismo tiempo que percibimos un aroma floral a rosa que nos cautiva y que se apodera una vez pasados unos minutos en copa. En boca, la primera sensación sorprende al encontrarnos un vino con mucho volumen y grasa, rara en rosados, lo que le confiere una complejidad que, junto a su mineralidad y una acidez tan equilibrada, hacen de este vino un vino único.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinummobile.com