

# VINUM NOBILE



*D.O. Ca. Rioja*

## MUGA Blanco

### VARIEDADES DE UVA:

Viura: 90%

Malvasía: 10%

### SUELO:

Arcillo-calcáreo y aluvial.

### ELABORACIÓN:

Tras aproximadamente 8 horas de maceración en prensa, este vino blanco fermenta en barricas nuevas de roble francés. Finalizada la fermentación permanece con sus lías durante 3 meses antes de ser embotellado.

### CATA:

A la vista mantiene los tonos pajizos habituales quizás con algunas irisaciones oro en los bordes. La boca es de entrada dominante.

Encontramos piña, manzana y melocotón, todos en un punto equidistante entre la fruta ácida y la madura. En una segunda línea dominan notas de flor blanca, muy nítida, que terminan con sensaciones melosas.

La boca es, si cabe, más sorprendente; encontramos un equilibrio casi perfecto de dulzor-amargor-acidez que excita profundamente el sentido del gusto. En retrolfacción-postgusto encontramos manzana, algo más madura que en olfacción directa, y vuelven recuerdos a flor blanca.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com