

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA Flor de Muga Rosé

VARIETADES DE UVA:

Garnacha: 100%

SUELO:

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.

ELABORACIÓN:

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 bêtirage periódicamente.

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.

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