

# VINUM NOBILE



*D.O. Ca. Rioja*

## MUGA Flor de Muga Blanco

### VARIETADES DE UVA:

Viura, garnacha blanca y matorana blanca.

### SUELO:

Franco arenoso (matorana), arcilloso calcáreo (garnacha blanca) y arcilloso calcáreo y ferroso (viura).

### ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Tras un breve periodo de maceración dentro de la prensa, se selecciona el mosto flor (el mosto que sale de la prensa de forma natural por gravedad), que a continuación pasa a fermentarse a baja temperatura en pequeñas barricas de roble. Al final del proceso de fermentación, el vino permanece con sus finas lías durante un periodo de 3 meses en un "Oeuf de Beaune" (un depósito de hormigón con forma de huevo) para conservar así su expresión aromática y aportar un mayor cuerpo al paladar.

Posteriormente, 6 meses en barricas nuevas de roble francés ligeramente tostado procedentes de Nevers y Bertranges. El vino pasa otro periodo de afinamiento en botella de 18 meses para obtener un mayor refinamiento y redondez.

### CATA:

Vino de color amarillo-pajizo, brillante. En la nariz destacan aromas elegantes y complejos con notas de manzana verde, mandarina y pomelo junto con toques de frutas de hueso, como el melocotón, y matices de flores blancas y vainilla cremosa. Entrada en paladar suave y agradable, manteniendo una gran armonía y frescura que revela volumen, mineralidad y un complejo sabor afrutado, seguido de un final prolongado y refrescante.

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