

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA

Flor de Muga Rosado

VARIETADES DE UVA:

Garnacha Tinta.

GEOLOGÍA Y SUELO:

El origen de este rosado está en las zonas más altas del Alto Najerilla y el Valle del Oja, donde el clima semicontinental y los suelos arcillo-calcáreos trabajan a favor de la Garnacha. Sus viñas en vaso, de entre 70 y 90 años, crecen en ladera con bajos rendimientos y viticultura sostenible: condiciones que alargan la maduración y construyen complejidad desde la raíz.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual y transporte refrigerado para preservar el potencial aromático. Solo el mosto flor —el primero, el más limpio— fermenta a baja temperatura en pequeños tinos de roble, parcela a parcela. Cuatro meses mínimo sobre lías finas con bâtonnage regular, antes de definir el ensamblaje final por cata.

CATA:

Rosa pálido brillante. En nariz, melocotón y albaricoque lideran con fruta roja, flor blanca y un toque cítrico. La madera aparece con discreción, solo como matiz especiado. En boca es fresco y tenso, con una acidez viva que alarga el final y un tanino fino que le aporta estructura y auténtico carácter gastronómico.

MARIDAJE:

Pasta, arroces, carnes blancas y variedades de quesos.



VINUM NOBILE, S.L.

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

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