

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA Flor de Muga Blanco Reserva

VARIEDADES DE UVA:

Viura, Garnacha blanca y Maturana blanca.

SUELO:

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

ELABORACIÓN:

Las uvas se despalillan y se llevan a la prensa donde permanecen un corto periodo de tiempo de maceración junto con las pieles. Una vez iniciado el proceso de prensado se selecciona el mosto que sale directamente de forma natural por gravedad, denominado "mosto flor". A continuación, se fermenta a baja temperatura en barricas nuevas de roble francés fabricadas en nuestra tonelería. Una vez que finaliza la fermentación, el vino permanece con sus lías durante un periodo de 3-4 meses. Envejecimiento durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés buscando complejidad aromática. Posteriormente el vino permanece un periodo de 18 meses en botella.

CATA:

En nariz ofrece una gran intensidad y complejidad aromática, donde destacan las elegantes notas de especias dulces (vainilla), acompañadas de un delicado fondo de cítricos y flores blancas que aportan frescura y profundidad. En boca muestra una estructura sólida y con volumen, marcada por un ligero carácter graso equilibrado con una acidez vibrante que realza su frescura. Aparecen sutiles matices salinos y un elegante recuerdo tostado, perfectamente integrado. El conjunto resulta armónico y equilibrado, con un final largo, persistente y muy expresivo.



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