

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja



MUGA Rosado

VARIEDADES DE UVA:

Garnacha tinta y viura.

SUELO:

Arcillo-calcáreo y arcillo-ferroso.

ELABORACIÓN:

La elección del momento de vendimia fue clave para mantener la frescura y la intensidad aromática del vino. La vendimia se realizó de forma manual, seleccionando la uva en su punto óptimo de maduración sanitaria y tecnológica. Tras una ligera maceración en prensa de aproximadamente 5 horas, el mosto fermentó a temperatura controlada entre 16 y 18 °C durante un periodo de 15 a 20 días, favoreciendo la conservación del carácter varietal. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino permaneció en contacto con sus lías finas durante 16 semanas, con el objetivo de aportar mayor volumen, suavidad y persistencia en boca.

CATA:

Presenta un color rosa pálido y brillante. En nariz ofrece una intensidad media, con notas de fruta de hueso, piel de melocotón y sutiles recuerdos cítricos y florales. En boca es fresco y equilibrado, con una acidez marcada y bien integrada que aporta tensión y longitud. El final es persistente y refrescante, con recuerdos de fruta de hueso y un delicado fondo cítrico.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar mariscos, arroces y pastas ligeras. Perfecto como aperitivo o para disfrutar por copas junto a ensaladas y elaboraciones frescas.

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