

FLOR DE MUGA BLANCO RESERVA 2022

VARIEDADES

.Viura, Garnacha blanca y Maturana blanca.

GEOLOGÍA Y SUELO

De la zona de Haro y Anguciana procede la Maturana blanca con un suelo franco arenoso. La Garnacha blanca procede de la zona de Villalba de Rioja y Galbárruli con suelo arcilloso calcáreo y la Viura procede de la zona de Badarán con un suelo arcillo ferroso. Esta diversidad de suelos se ve reflejada en la complejidad aromática.

VENDIMIA

Después de un riguroso proceso de seguimiento de maduración la uva es vendimiada de forma manual en su momento óptimo, diferenciando por variedad y parcela. Las uvas son vendimiadas a mano en cajones de 150-160 kg y transportada a bodega en camiones refrigerados para mantener intacto todo su potencial aromático.

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 con un tostado muy ligero, procedentes de los prestigiosos bosques franceses de Nevers y Bertranges. Una vez que finaliza la fermentación, el vino permanece con sus lías durante un periodo de 3-4 meses para conservar la expresión aromática y aportar mayor cuerpo y suavidad.

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

Flor de Muga Blanco Reserva 2022 se presenta con una tonalidad dorado intenso, limpio y brillante.

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.

Contiene Sulfitos



Primera y única certificación específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental.



Muga