

FLOR DE MUGA ROSÉ 2024

VARIEDADES

Garnacha Tinta.

GEOLOGÍA Y SUELO

Este vino procede de viñedos seleccionados en el Alto Najarilla y las zonas altas del Valle del Oja, donde el clima semi continental y los suelos arcillo-calcáreos y arcillo-ferrosos aportan frescura y complejidad a la Garnacha. Con una edad de 70 a 90 años, las cepas en vaso, de bajos rendimientos y cultivadas en laderas, se manejan con viticultura sostenible. Estas condiciones prolongan la maduración y permiten elaborar un rosado de gran complejidad e intensidad aromática.

ELABORACIÓN

Tras un control de maduración, escogiendo el momento óptimo en donde mantenemos la acidez y un perfil de fruta fresco. Las uvas son vendimiadas a mano y transportadas a bodega en pequeñas cajas mediante transporte refrigerado, para mantener intacto todo el potencial aromático. Tras una corta maceración en la prensa, donde se mantiene en contacto con los hollejos, se selecciona el 50% del primer mosto por simple gravedad, denominado mosto flor. A continuación, se fermenta a baja temperatura en pequeños tinos de roble, parcela por parcela. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas, durante un mínimo de 4 meses realizando bâtonnage (poner las lías finas en suspensión) dos veces a la semana para proteger al vino de forma natural, manteniendo los aromas y aportando volumen en boca. Finalizado este proceso se realiza una cata, parcela por parcela, para definir el ensamblaje final.

CATA

De color brillante rosa pálido. En nariz destaca por una gran complejidad e intensidad donde podemos encontrar aromas a fruta de hueso, (melocotón, albaricoque), algo de fruta roja, notas de flor blanca y cítricos. Todos estos aromas característicos de la variedad Garnacha Tinta. También aparece pero más sutil una nota especiada (vainilla, canela) procedente de la elaboración y envejecimiento en pequeños tinos de madera. En boca es fresco y equilibrado. Tiene una acidez marcada que le da longitud y viveza. Apareciendo nuevamente en boca las notas frutales, especialmente el albaricoque. El final es muy largo, fresco, con un tanino muy suave que le aporta estructura convirtiéndolo en un vino muy gastronómico.

MARIDAJE

Pasta, arroces, carnes blancas y variedades de quesos.

Contiene Sulfitos



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



Muga