

Flor de Muga Rosé 2021

Variedades

Garnacha Tinta.

Geología y suelo

Flor de Muga procede de una docena de parcelas, cuidadosamente escogidas, de las zonas del Alto Najerilla y de las partes altas del Valle del Oja. Ambas con un clima semi continental y una edad de entre 70 y 90 años. Viñedos cultivados en vaso, con bajos rendimientos y mayoritariamente en laderas. Tanto las características del suelo arcillo-calcáreos y arcillo-ferrosos, la situación y climatología lo hacen idóneos para mantener el perfil fresco necesario para los vinos rosados de gran complejidad.

Elaboración

Uvas vendimiadas manualmente, en su momento óptimo de maduración, transportadas a bodega en pequeñas cajas y con transporte refrigerado, para mantener intacto todo el potencial aromático. Tras una corta maceración, donde se mantiene en contacto con los hollejos, se selecciona el 50% del mosto flor, primer mosto que sale de la prensa por simple gravedad. A continuación, se fermenta a baja temperatura en pequeños tinós 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 bâtonage (poner las lías finas en suspensión) periódico 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 se presenta muy expresivo y complejo. Destacan diferentes familias de aromas (frutos rojos, frutos de hueso, flores blancas) y un sutil aroma especiado que procede de los pequeños tinós donde ha fermentado y se ha mantenido. En boca es muy equilibrado, sensación muy envolvente que se equilibra con la frescura de la acidez. Siguen apareciendo sabores frutales. Final muy largo en boca con un tanino muy suave. En copa el vino sigue manteniendo su expresividad y fragancia durante un largo periodo de tiempo.

Maridaje

Pasta, arroces, carnes blancas y variedades de quesos.

