

## Flor de Muga Rosé 2022

---

### 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 primer mosto que sale de la prensa por simple gravedad (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 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 destaca por su gran complejidad e intensidad donde aparece aromas a fruta roja, de hueso (melocotón, albaricoque), flor blanca y cítricos. Todos ellos característicos de la variedad Garnacha Tinta. Se puede apreciar también una sutil nota especiada (vainilla, canela) procedente de la elaboración y envejecimiento en pequeños tinos de madera. En boca es muy elegante y equilibrado. Tiene una acidez marcada que le da longitud y viveza. Nuevamente nos aparece 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.

