

FLOR DE MUGA ROSADO

RIOJA · ESPANHA

Este é um rosado na sua forma mais elegante e sedutora. Considerado um dos melhores rosados da Espanha, é um vinho que nasceu para brilhar. Elaborado com a casta Garnacha Tinta, passou 4 meses em contato com as borras, o que acrescenta um impressionante volume a um vinho que é moldado pelo frescor e uma alta definição de notas frutadas e minerais. Incrivelmente harmonioso, complexo e profundo.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

PRODUTOR

Muga

UVAS

Garnacha Tinta

SAFRA

2024

SOLO

Flor de Muga procede de uma dezena de parcelas, cuidadosamente selecionadas, da zona de Alto Najerilla de clima continental, com idade entre 70 e 90 anos. Vinhedos cultivados em gobelet, maioritariamente em ladeiras, a uma altitude entre 600 e 750 metros. Vinhas quase centenárias plantadas em terraços de solos argilo-calcário e argilo-ferrosos.

TEOR

ALCOÓLICO

13,24%

SERVIÇO

10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

massas, risotos, carnes
brancas, queijos;

VINIFICAÇÃO

- ◆ uvas colhidas manualmente em seu ponto ótimo de maturação. Cuidadosamente selecionadas e transportadas até a bodega em pequenas caixas, em caminhões refrigerados para manter intacto todo seu potencial aromático;
- ◆ após uma curta maceração, seleciona-se 50% del mosto flor (o mosto que sai da prensa de forma natural por gravidade) e fermenta-se a baixa temperatura em pequenos recipientes de carvalho, parcela por parcela. Devido ao pequeno tamanho de algumas parcelas selecionadas, as vezes é necessário realizar este processo em recipientes de 500 ou 1.000 litros;
- ◆ uma vez finalizada a fermentação, o vinho permanece sobre suas finas borras por um período mínimo de 4 meses realizando battonage periódica aportando volume de boca. Finalizado este processo realiza-se uma degustação, parcela a parcela, para definir o corte final;

NOTAS DE PROVA

Cor: de cor rosa pálido, elegante;

Aroma: mostra-se complexo, com uma grande intensidade aromática. Aparecem notas de frutas, flores brancas e algumas notas especiadas;

Sabor: este é o rosé na sua forma mais elegante e sedutora, o tempo em borras e battonage acrescenta uma dimensão suave e cheia de boca a um vinho que é moldado pelo frescor, uma alta definição de frutas e notas minerais. Final longo;