

MUGA BRANCO

RIOJA · ESPANHA

Elaborado majoritariamente com a uva Viura e com pequena proporção de Malvasia e Garnacha Blanca, este é um branco fermentado em barricas novas de carvalho francês. Em seguida, passa 4 meses maturando com as borras para ganhar complexidade. O resultado é um vinho charmoso, com camadas de aromas florais, de frutas cítricas, mel e suaves toques tostados. Na boca é intenso e fresco, com agradável mineralidade.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Muga

UVAS

Viura, Malvasia e Garnacha Blanca

SAFRA

2024

TEOR

ALCOÓLICO

13,2%

SERVIÇO

10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

perfeita harmonização com pescados na chapa, mariscos, saladas.

VINIFICAÇÃO

- colheita manual e uvas cuidadosamente selecionadas. As uvas são colocadas em bin de 200kg e transportadas em caminhão refrigerado;
- prensagem direta seguida por uma rápida maceração pré-fermentativa;
- fermentação alcoólica realizada em barricas de carvalho francês;
- após a fermentação alcoólica, permanece sobre suas finas borras durante 4 meses, realizando duas battonages por semana, aumentando sua complexidade e harmonia;
- estabilização a frio;
- engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo palha, brilhante, demonstra sua passagem por barrica;

Aroma: um vinho charmoso e complexo, com camadas de aromas florais, de frutas cítricas, mel e suaves toques tostados;

Sabor: na boca é intenso e fresco, mostra uma agradável mineralidade, predomínio de notas cítricas e baunilha, o retrogosto é longo e marcante;