

MUGA ROSADO

RIOJA · ESPANHA

Um dos grandes rosados espanhóis, é elaborado majoritariamente com Garnacha e uma pequena proporção de Viura. Fermentou em pequenas cubas de carvalho e foi mantido com as borras durante 16 semanas. Mostra um nariz muito completo e intenso, destacando aromas de pêssego e damasco, notas cítricas e frutas secas como avelã. Na boca é equilibrado, com uma agradável acidez, um final refrescante, longo e frutado. Um rosado com uma boa estrutura e com surpreendente complexidade.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

PRODUTOR

Muga

UVAS

Garnacha e Viura

SAFRA

2024

TEOR

ALCOÓLICO

13,15%

SERVIÇO

10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

perfeita combinação com carnes brancas, massas, risotos, saladas, queijos. Um rosado vibrante, surpreendendo pelo enorme caráter e aptidão gastronômica.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual e uvas cuidadosamente selecionadas;
- ◆ prensagem direta seguida por maceração pre-fermentativa por 5 horas;
- ◆ fermentação alcoólica durante 15-20 dias em tanques pequenos de madeira a temperatura mantida em torno de 16-18oC;
- ◆ após a fermentação alcoólica, permanece sobre suas finas borras durante 16 semanas, potencializando suas virtudes organolépticas e dando suavidade ao paladar;
- ◆ estabilização a frio;
- ◆ engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: destaca-se pela sua cor rosa pálido, brilhante e muito elegante;

Aroma: um nariz muito completo e intenso, destacando aromas de frutas de caroço como pêssego e damasco, notas cítricas e frutas secas como avelã;

Sabor: na boca é equilibrado, com uma agradável acidez. Com final refrescante, longo e frutado. Um rosado com uma boa estrutura e com surpreendente complexidade.