



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Flor de Muga Cosecha 2023

€18.95

COSECHA 2023: Sin Calificar

Variedades de uva: Garnacha Tinta 100%.

Elaboración: Tras una corta maceración, mantener 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. Debido al pequeño tamaño de alguna de las parcelas seleccionadas, a veces hay que realizar la fermentación en tinós de 500 a 1.000 litros. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas, durante un mínimo de 4 meses realizando bêttonage (poner las lías finas en suspensión) periódico para proteger al vino de forma natural manteniendo los aromas y aportando volumen en boca. Realizado este proceso se realiza una cata, parcela por parcela, para definir el ensamblaje final.

Cata: Sorprende el color tan ligero que tiene para ser una 100% garnacha. Es bien sabido que la garnacha es una variedad que suele dar poco color y debido a la corta maceración que tiene en prensa y a su particular punto de maduración podemos obtener un rosado muy pálido con bonitos reflejos violetas.

En nariz se muestra complejo e intenso. Destacan aromas de melocotón, notas cítricas, flor blanca y algunos matices especiados procedentes de la madera de roble francés de los pequeños tinós.

En boca es fresco, con buena acidez, a su vez carnoso debido al trabajo realizado de bêttonage. Largo final en boca.

Servicio recomendado: Entre 6 y 8°C. **Graduación alcohólica:** 14 % vol.

Gastronomía: Pasta, arroces, carnes blancas y variedades de quesos para contrastar la acidez del vino con la cremosidad de los quesos.

Bodegas Muga S. L. (Haro - La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.