

FLOR DE MUGA BLANCO 2020



- BODEGA**
Muga
- TIPO**
Vino Blanco
- ZONA**
Denominación de Origen Calificada Rioja
- VARIEDAD DE UVA**
Viura, Garnacha Blanca y Maturana Blanca
- GRADO ALCOHÓLICO**
14% vol.
- CONSUMO**
Hasta 2030
- TEMPERATURA DE CONSUMO**
Entre 9 - 12°C
- PREMIOS**
94 pts. Suckling, 93 pts. Peñín y 96 pts. Gourmets

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO
Cultivados en la zona de Haro y Anguciana (Maturana), Villalba de Rioja y Galbárruli (Garnacha Blanca) y en el municipio de Badarán (Viura).



VINIFICACIÓN Y CRIANZA
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 un corto periodo de maceración de las pieles dentro de la prensa se selecciona el mosto que sale directamente de forma natural por gravedad, denominado “mosto flor”. A continuación, se fermenta a baja temperatura en barricas nuevas de roble francés fabricadas en nuestra tonelería con un tostado muy ligero, procedentes de los prestigiosos bosques de Nevers y Bertranges. Una vez que finaliza la fermentación, el vino permanece con sus lías durante un periodo de 3 meses para conservar la expresión aromática y aportar mayor cuerpo y suavidad. Envejecimiento de 6 meses en barricas de roble francés y permanece 18 meses en botella.



NOTA DE CATA
Color dorado, brillante. En nariz destaca por una intensidad aromática muy alta, muy complejo donde destaca en primer plano aromas especiados (vainilla, canela), aromas tostados muy ligeros y, en segundo plano, nos encontramos cítricos (pomelo, piel de limón) complementada con flores blancas. En boca tiene muy buena acidez, aportando suavidad y volumen. Posteriormente, aparecen notas especiadas y cítricas. Final muy largo, mineral y algo fenólico aportado por la madera.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Elaborado para ser uno de los mejores blancos reserva de Rioja, Flor de Muga es el resultado de años de investigación y del trabajo de recuperación, en el viñedo, de la variedad Maturana Blanca. La delicadeza en la elaboración, el mimo y pasión en la selección del mejor roble francés para su crianza, hacen de este vino un blanco que representa el valor del origen y sus paisajes.

Manuel Muga - Vicepresidente de Bodegas Muga



REGIÓN DE ELABORACIÓN
De la zona de Haro y Anguciana procede la Maturana blanca con un suelo franco arenoso. La Garnacha blanca procede de la zona de Villalba de Rioja y Galbárruli con suelo arcilloso calcáreo y la Viura procede de la zona de Badarán con un suelo arcillo ferroso. Esta diversidad de suelos se ve reflejada en la complejidad aromática.