

FLOR DE MUGA ROSÉ 2022



BODEGA

Muga

TIPO

Vino Rosado

ZONA

Denominación de Origen Calificada Rioja

VARIEDAD DE UVA

100% Garnacha Tinta

GRADO ALCOHÓLICO

14% vol.

CONSUMO

Hasta 2027

TEMPERATURA DE CONSUMO

Entre 10 - 12°C

PREMIOS

93 pts. Suckling y 91 pts. Peñín

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

Situado en el Alto Nájera y en las partes altas del Valle del Oja con una edad de entre 70-90 años.



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 una corta maceración, donde se mantiene en contacto con los hollejos, se selecciona el 50% del primer mosto que sale de la prensa por simple gravedad (mosto flor). A continuación, se fermenta a baja temperatura en pequeños tinos de roble, parcela por parcela. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas, durante un mínimo de 4 meses realizando bâtonage (poner las lías finas en suspensión) periódico para proteger al vino de forma natural manteniendo los aromas y aportando volumen en boca. Finalizado este proceso se realiza una cata, parcela por parcela, para definir el ensamblaje final.



NOTA DE CATA

De color brillante rosa pálido. En nariz destaca por su gran complejidad e intensidad donde aparecen aromas a fruta roja, de hueso (melocotón, albaricoque), flor blanca y cítricos. Todos ellos característicos de la variedad Garnacha Tinta. Se puede apreciar también una sutil nota especiada (vainilla, canela) procedente de la elaboración y envejecimiento en pequeños tinos de madera. En boca es muy elegante y equilibrado. Tiene una acidez marcada que le da longitud y viveza. Nuevamente nos aparece en boca las notas frutales, especialmente el albaricoque. El final es muy largo, fresco, con un tanino muy suave que le aporta estructura convirtiéndolo en un vino muy gastronómico.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Flor de Muga Rosado nace como un homenaje: hace más de 100 años nuestra abuela Aurora, miembro de la primera generación de la familia Muga, plantó la flor del cerezo japonés que hoy sigue formando parte de un rincón de nuestra Bodega. Inspirados en sus pétalos y con Garnachas de más de 70 años, hemos creado este vino que rinde homenaje a la belleza que cada año renace y a nuestra abuela.

Manuel Muga - Vicepresidente de Bodegas Muga



REGIÓN DE ELABORACIÓN

Flor de Muga procede de una docena de parcelas, cuidadosamente escogidas, de las zonas del Alto Nájera y de las partes altas del Valle del Oja. Ambas con un clima semi continental y una edad de entre 70 y 90 años. Viñedos cultivados en vaso, con bajos rendimientos y mayoritariamente en laderas. Tanto las características del suelo arcillo-calcáreos y arcillo-ferrosos, la situación y climatología lo hacen idóneos para mantener el perfil fresco necesario para los vinos rosados de gran complejidad.