



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Flor de Muga Cosecha 2018

€17.95

**COSECHA 2018:** Buena

**Varietades de uva:** Garnacha 100%.

**Elaboración:** Es un vino hecho de mosto flor, corta maceración, del que solamente aprovechamos el 50%. La fermentación se realiza en pequeños depósitos de madera, parcela por parcela. Debido al pequeño tamaño y producción de algunas de las parcelas algunos lotes deben ser fermentados en depósitos de 500 a 1,000 litros. Una vez realizada la fermentación a baja temperatura procedemos a trabajar las lías finas durante un máximo de 4 meses. Posteriormente procedemos a su unificación, estabilización y embotellado.

**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. La complejidad de este vino impresiona desde el primer minuto en nariz. Encontramos un vino elegante, fresco y muy delicado que nos deja ver desde notas de fresa ácida y melocotón, al mismo tiempo que percibimos un aroma floral a rosa que nos cautiva y que se apodera una vez pasados unos minutos en copa. En boca, la primera sensación sorprende al encontrarnos un vino con mucho volumen y grasa, rara en rosados, lo que le confiere una complejidad que, junto a su mineralidad y una acidez tan equilibrada, hacen de este vino un vino único.

**Servicio recomendado:** Entre 6 y 9°C. **Graduación alcohólica:** 13,5 % vol.

**Gastronomía:** Sólido, Aperitivos, Arroces de pescado, Sushi y Pavo asado.

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.