La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Flor de Muga Cosecha 2023

€18.95

COSECHA 2023:Â Muy Buena
Variedades de uva: Garnacha Tinta 100%.
ElaboraciÃ³n: Tras una corta maceraciÃ³n, mantener en contacto con los hollejos, se selecciona el 50% del mosto flor, primer mosto que sale de la prensa por simple gravedad. A continuaciÃ³n, se fermenta a baja temperatura en pequeÃ±os tinos de roble, parcela por parcela. Debido al pequeÃ±o tamaÃ±o de alguna de las parcelas seleccionadas, a veces hay que realizar la fermentaciÃ³n en tinos de 500 Ã³ 1.000 litros. Una vez finalizada la fermentaciÃ³n, el vino se conserva con las lÃ-as finas, durante un mÃ-nimo de 4 meses realizando bÃ¢tonage (poner las lÃ-as finas en suspensiÃ³n) periÃ³dico 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 maceraciÃ³n que tiene en prensa y a su particular punto de maduraciÃ³n podemos obtener un rosado muy pÃ¡lido con bonitos reflejos violetas.
En nariz se muestra complejo e intenso. Destacan aromas de melocotÃ³n, notas cÃ-tricas, flor blanca y algunos matices especiados procedentes de la madera de roble francÃ©s de los pequeÃ±os tinos.
En boca es fresco, con buena acidez, a su vez carnoso debido al trabajo realizado de bÃ¢tonage. Largo final en boca.
Servicio recomendado: Entre 6 y 8Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 14 % vol.
GastronomÃ-a: 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.

InformaciÃ³n del vendedor

ValoraciÃ³n de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regÃ-strate para escribir una valoraciÃ³n.