

Variedades

Garnacha 100%.

Suelo

Flor de Muga está basado en la selección parcelaria. De garnachas viejas (entre 70 a 90 años), altitud (600-750 metros) en dos tipos de terruños muy definidos: terruño arcilloferroso y arcillo calcáreo.

Estas parcelas seleccionadas en los últimos años se vigilan y se vendimian en cajas manualmente en su momento óptimo.

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 mínimo de 4 meses. Posteriormente procedemos a su unificación, estabilización y embotellado.

Cata

Tenemos un vino rosado muy pálido con reflejos violáceos, una buena presencia en copa con unas lágrimas densas.

En nariz se presenta un vino elegante, fresco, delicado y complejo a su vez. Recordándonos a frutas rojas como la fresa, melocotón, y flores blancas.

En boca tiene un paso voluminoso, te llena la boca de matices frutales recordándonos las sensaciones olfativas. Un vino largo, fino y elegante.

Para maridar con tartar de atún, ostras, ceviches, arroces y pastas.

