

FLOR DE MUGA BRANCO

RIOJA · ESPANHA

Um vinho de grande complexidade, qualidade e produção limitada. Sete anos de investigação e provas foram necessários para conseguir dar vida a esta versão de branco reserva de Rioja, Flor de Muga Branco.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bodegas Muga

REGIÃO

Rioja

UVAS

Viura (40%), Garnacha blanca (30%) e Maturana blanca (30%)

SAFRA

2019

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

10 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

franco arenoso (Maturana), argilo-calcário (Garnacha blanca) e argilo-calcário e ferroso (Viura).

HARMONIZAÇÃO

pescados, risotos, pela sua complexidade pode acompanhar carnes e pratos estruturados

PREMIAÇÃO

94 Robert Parker, 2018

94 James Suckling, 2018

94+ Robert Parker, 2019

VINIFICAÇÃO

- ◆ uvas colhidas manualmente em seu ponto ótimo de maturação. Cuidadosamente selecionadas e transportadas até a bodega em pequenas caixas, em caminhões refrigerados para manter intacto todo seu potencial aromático
- ◆ breve período de maceração dentro da prensa. Seleciona-se o mosto-flor (o mosto que sai da prensa de forma natural por gravidade), que segue para a fermentação alcoólica a baixa temperatura em pequenas barricas de carvalho
- ◆ após a fermentação alcoólica, o vinho permanece sobre suas finas borras por um período de 3 meses, num recipiente chamado de “Oeuf de Beaune” (depósito de cimento em forma de ovo), potencializando suas virtudes organolépticas e dando maior suavidade ao paladar
- ◆ o vinho passa por amadurecimento durante 6 meses em barricas novas de carvalho francês, tostado ligeiro, fabricados em nossa própria tonelaria
- ◆ um período de afinamento em garrafa de 18 meses aporta um refinamento ao vinho

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo pálido, brilhante

Aroma. no nariz destacam-se aromas elegantes, complexos, com notas de maçã verde, pêssego e matizes de flores brancas e especiarias como baunilha

Sabor. na boca é sedoso e muito agradável, grande harmonia entre frescor e volume. Um vinho amplo, persistente, de grande personalidade