



MURUA



MURUA RESERVA

Murua Reserva es un vino de guarda, basado en ofrecer la mejor evolución entre los aromas terciarios y la amplia gama de aromas que ofrecen nuestras parcelas de la Rioja Alavesa. Murua Reserva es un vino largo y complejo que proviene de un paciente trabajo de viticultura respetuosa con el medio ambiente y con la tradición de La Rioja.

VARIEDADES

Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

ELABORACIÓN

Fermentación a temperatura controlada. Seguimiento puntual de la maceración. La fermentación maloláctica y el decantado se realizaron en barricas de roble francés y americano.

CRIANZA

24 meses en barricas de roble francés y americano (barricas con un uso máximo de 3 años).

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza oscuro. De capa alta, limpio y muy brillante. Lágrimas lentas y largas.

NARIZ: Gran intensidad y potencia aromática, con notas de frutos de bosque madura y confituras, aromas terciarios, (cacao, café), balsámicos, (enebro) y especias propias de la crianza en roble.

BOCA: La entrada es amable, fina, sedosa y con un tanino aterciopelado. De largo recorrido en boca, incrementando la intensidad de aromas especiados (café, hierbas secas) y frutos negros maduros.

Origen: D. O. Ca. RIOJA

Grado Alcohólico: 14,50 % vol