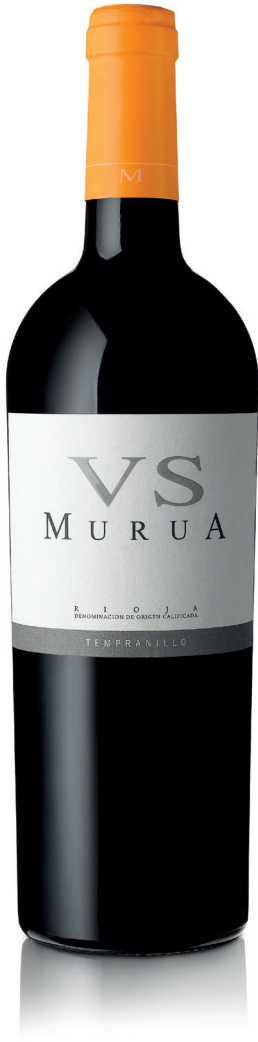




MURUA



VS MURUA

Expresivo y personal, VS es el último coupage creado por Bodegas Murua. La bodega sigue su filosofía del Rioja puramente artesano, pero buscando, a la vez, un estilo moderno que inspira un vino lleno de frescor y matices frutales.

El VS de Murua es un vino aterciopelado, que ilustra muy bien la mezcla equilibrada de la fruta de nuestras uvas más el aroma de monte alavés mentolado y floral.

VARIETALS

Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

CRIANZA

De 16 meses en barrica de roble francés (30 %) y americano (70 %).

NOTA DE CATA

VISTA: Rojo cereza picota, lágrimas lentas, con capa media-alta intensa y brillante.

AROMA: Nariz intensa a frutos de bosque, con ligeros toffes y notas de Cacao y fondo floral (violetas). Se aprecia un conjunto mineral y frutal reflejando la complejidad de la zona. Todo un concentrado de aromas.

BOCA: Goloso y equilibrado. Presenta matices torrefactos y afrutados con buen volumen y persistencia. Un vino con mezclas de frutas rojas y negras y especias (tomillo, brezo). El final es largo y agradable, su tanino sedoso y aterciopelado refleja la finura de los mejores terruños alaveses.

Origen: D. O. Ca. RIOJA

Grado Alcohólico: 13,50 % vol