



M U R U A



M de MURUA 2015

La cosecha 2015 fue una excelente añada, consiguió una gran maduración y alcanzó un alto potencial de extracción. Las temperaturas fueron muy favorables para el desarrollo del ciclo vegetativo de la vid y la maduración de la uva, por tener un verano más bien cálido con momentos puntuales de tormentas cargadas de agua pero sin dañar a las plantas en Murua.

La cosecha permitió obtener buenos rendimientos y un estado sanitario inmejorable. La uva procede de una exclusiva selección de los viñedos más antiguos que Bodegas Murua posee en la zona de Elciego:

Caralciego: 70 años y un rendimiento de 1.700 Kg./ha.

Velasquillo: 63 años y un rendimiento de 3.000 Kg./ha.

Producción limitada a 4.000 botellas

VARIEDAD 100 % Tempranillo.

CRIANZA

Crianza en barrica de roble francés (80%) y americano (20%) durante 18 meses.

NOTA DE CATA

VISTA: Brillante, color rubí con bordes cereza. Lágrimas largas y lentas.

AROMA: Elegante, compleja, la nariz reúne el perfecto equilibrio entre rosas y violetas acompañadas por frutos de bosque y notas balsámicas.

BOCA: Potente en el ataque, con gran volumen y estructura. Una personalidad marcada por elegantes taninos maduros, que le confieren carácter. Por vía retronasal, se confirma la frescura de la fruta y de los balsámicos.

Origen: D. O. Ca. RIOJA

Grupo Calidad: Vino de finca

Grado Alcohólico: 14 % vol

Guarda Potencial: 10-12 años

Temperatura de servicio: 15-16°C