



MURUA



VEGUIN DE MURUA GRAN RESERVA

Las uvas destinadas al vino Vegin de Murua han sido seleccionadas entre viñas muy antiguas, algunas casi centenarias, situadas al pie de la Sierra Cantabria, en las mejores fincas de Bodegas Murua. Esta particularidad limita la producción a 2.500 Kg./ha. Los racimos son recolectados a mano por profesionales que suprimen la fruta defectuosa (o inmadura). Luego, en la propia bodega, se culmina el proceso con una nueva selección en cinta.

Vegin Gran reserva solo se elabora en añadas excepcionales y ediciones limitadas.

Producción limitada a 11.500 botellas.

VARIEDADES

Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

CRIANZA

Un proceso lento de mínimo 8 años de crianza entre barrica y botella.

NOTA DE CATA

VISTA: Capa media con un matiz rubí intenso, limpio y brillante. Su ribete mantiene un tono rojo cereza, muy vivo, que dice mucho sobre el cuidado prestado al vino durante el proceso de crianza y conservación.

AROMA: Desde el primer momento, el vino se muestra elegante e intenso. Se perciben notas dulces a ciruelas confitadas. Los perfiles terciarios se manifiestan como una esencia de cedro, de fino chocolate y de especias como el regaliz.

BOCA: Gran equilibrio entre madurez y acidez junto a taninos que parecen auténtica seda. Destacan los frutos rojos, la fruta negra e incluso notas de tabaco. Elegante por naturaleza, VEGUIN Gran Reserva reúne toda la fuerza de la juventud y la sabiduría de los años para formar un elegante conjunto, digno de los vinos más grandes.

Origen: DOCa RIOJA

Grado Alcohólico: 14% vol.

Guarda Potencial: 14 años

Temperatura de Servicio: 17-18 °C.