



MURUA

MURUA FERMENTADO EN BARRICA 2017



La finca de Murua está compuesta por 110 hectáreas de viñedo propio. Las cepas de variedades autóctonas como Viura, Malvasía y Garnacha Blanca tienen entre 40 y 80 años de edad y son auténticas joyas situadas en las cabeceras de las viñas, cultivadas tal y como se hacía antiguamente en Elciego y el resto de La Rioja Alavesa.

La añada 2017 fue complicada, debido a que las reservas hídricas continuaron siendo bajas, después de la sequía de 2015 y 2016, sin mejorar durante el invierno. Las temperaturas cálidas de marzo causaron una brotación temprana de la planta, vegetación que se vio terriblemente afectada por la helada del 27 de abril. Gracias a las lluvias de mayo, la planta recibió el agua que necesitaba para desarrollarse.

Finalmente, la vendimia fue temprana, realizándose el 19 y 20 de septiembre, con rendimientos bajos y excelente concentración de azúcar y fruta.

COUPAGE 85% Viura, 10% Malvasía y 5% Garnacha Blanca.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Siguiendo un proceso tradicional, el vino fermentó en barricas nuevas de roble francés y americano durante 15 días. Una vez terminada la fermentación el vino se crió en las mismas barricas, y sobre sus lías, durante nueve meses antes de pasar a los botelleros de Murua.

NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo dorado pálido, con lágrimas lentas y largas.

AROMA: Expresivo, limpio y fresco. La complejidad se muestra en múltiples aromas como limón, "brioche", manzanilla, té, menta, y ligeras notas de tabaco.

BOCA: Entrada discreta, destacando la finura. El paso por boca refleja la personalidad de este vino de más profundidad, volumen graso, con buena acidez, notas de flores blancas, y cremosidad y mantequilla...

Un vino joven y prometedor. La añada 2017 hace recordar que los grandes vinos blancos pueden ser mucho más que un vino del año...

Origen: D. O. Ca. RIOJA

Grupo Calidad: Blanco

Grado Alcohólico: 13,5 % vol

Guarda Potencial: 10 años

Temperatura de servicio: 5-6°C