



MURUA

MURUA RESERVA 2010



Sobre una pequeña colina a la salida de Elciego se sitúa Bodegas Murua, lugar donde desde sus inicios se ha trabajado con la mirada puesta en la elaboración de vinos de la máxima calidad a partir de viñedos propios. Dividido en 8 pagos plantados mayoritariamente con variedades tintas (Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo), y dependiendo de matices como la composición y estructura del suelo, la orientación y la exposición solar de los racimos, se ha buscado que cada variedad sea capaz de expresar de la mejor manera los diferentes terruños que componen la finca.

La añada 2010 fue calificada de excelente, con una climatología muy favorable, que permitió mantener un buen estado vegetativo y sanitario del viñedo hasta el final del ciclo. La maduración de las uvas fue muy buena, favoreciendo la elaboración de unos vinos poderosos pero elegantes y frescos, con un gran potencial de envejecimiento. Ha sido considerada incluso mejor que la añada 2009.

COUPAGE 92% Tempranillo, 8% Graciano y Mazuelo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

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

24 meses en barricas de roble francés y americano (barricas con un uso máximo de 3 años). La crianza en botella de nuestros Reservas cumple un período mínimo de 5 años en el botellero subterráneo de la bodega para alcanzar el grado óptimo de maduración y redondez.

NOTA DE CATA

VISTA: Color cereza vivo. De capa alta, con muchas lágrimas largas. Limpio y brillante.

AROMA: Nariz muy potente, expresiva y duradera. Destacan las frutas rojas maduras con notas de tabaco, monte bajo alavés y vainilla.

BOCA: La entrada es dulce, muy agradable y untuosa. Las frutas rojas potencian los aromas terciarios, como tabaco, hierbas secas y especias. Esta añada se caracteriza por una gran intensidad, buen equilibrio y paso graso, aromático y voluminoso en boca.

Murua 2010, un vino completo que atrae a la felicidad y agrada la generosidad que envuelve los sentidos.

Origen: D. O. Ca. RIOJA

Grupo Calidad: Tinto Reserva

Grado Alcohólico: 14 % vol

Guarda Potencial: 15-20 años

Temperatura de servicio: 15-17°C Recomendable oxigenar en la copa