



MURUA

VS MURUA 2016



La añada 2016 se presentó con un invierno de temperaturas suaves. La primavera fue fresca y nublada, retrasando la brotación en comparación a su desarrollo habitual. El verano, muy seco, cálido y con noches frescas, permitió a la planta descansar y tener un buen desarrollo sin sufrir. El buen tiempo fue favorable para el desarrollo de la vid y obtener excelente calidad a la vez que una buena producción. El estado sanitario fue perfecto también debido al buen tiempo durante la vendimia.

El agua a primeros de septiembre (21L/m²) como la amplitud térmica entre la noche y el día desde la mitad de agosto fueron claves para el remate de la maduración fenólica de la uva.

Los viñedos de los que procede Murua VS tienen entre 20 y 55 años de edad. Los suelos son principalmente arcillosos, y alguno arcillo- calcáreo. Seleccionamos viñas con un buen porcentaje de arcilla porque nos garantizan el frescor y la fruta en los vinos

COUPAGE 90% Tempranillo, 10% Mazuelo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación espontánea, a temperaturas entre 24 y 27 grados. Remontados suaves, “delestaje” y poca oxigenación en la fermentación alcohólica. Maceración entre 10 y 15 días. Crianza de 16 meses en barrica de roble francés (30 %) y americano (70 %).

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo frambuesa brillante de intensidad media- alta y con lágrimas lentas.

AROMA: La nariz es elegante y persistente, se perciben intensas notas de frutas rojas como frambuesa, cereza y cassis. En el conjunto de aromas predominan los característicos montes bajos de nuestras parcelas, destacando el tomillo. La nariz es a la vez dulce y profunda.

BOCA: El ataque es suave, produciéndose una explosión aromática. Se manifiestan esas frutas rojas mezcladas con aromas florales, ceras... mucha potencia aromática. El vino es muy equilibrado, fresco e intenso. El final de boca es dulce e infinito...

VS de Murua 2016 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.

Origen: D. O. Ca. RIOJA

Grupo Calidad: Tinto

Grado Alcohólico: 14,5 % vol

Guarda Potencial: 8-10 años

Temperatura de servicio: 15-16°C