



# MURUA



## M de MURUA 2016

La añada 2016 destacó por un invierno de temperaturas suaves. La primavera fue fresca y nublada, retrasando la brotación en comparación a su desarrollo habitual. El verano muy seco y cálido y con noches frescas, permitió a la planta descansar y tener un buen desarrollo. El buen tiempo fue favorable para el desarrollo de la vid y obtener una 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/m<sup>2</sup>) como la amplitud térmica entre la noche y el día desde la mitad de agosto fueron claves para la correcta maduración fenólica de la uva.

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 4.550 botellas

**VARIEDAD** 100 % Tempranillo.

### CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés nuevas durante 18 meses.

### NOTA DE CATA

**VISTA:** Un color cereza brillante con largas lágrimas.

**AROMA:** Las primeras notas son sutiles pero conquistadoras: arándanos, fresa, violeta, cereza... poco a poco consigue alcanzar una gran intensidad en la copa. Gran complejidad aromática perfectamente relacionada con el roble francés.

**BOCA:** Entrada aterciopelada, gran volumen y duradero. El vino tiene un perfecto equilibrio entre la estructura de la madera y la dulzura del "bouquet". Regaliz, frambuesa, rosa y delicados toques minerales.

**Origen:** D. O. Ca. RIOJA

**Grupo Calidad:** Vino de autor

**Grado Alcohólico:** 14,5 % vol

**Guarda Potencial:** 10-12 años

**Temperatura de servicio:** 15-16°C