



MURUA



VEGUÍN DE MURUA GRAN RESERVA

Las uvas destinadas al vino Vega 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.

Veguín de Murua Gran Reserva solo se elabora en añadas excepcionales y ediciones limitadas.

VARIEDADES 96% tempranillo, 2% graciano y 2% mazuelo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se inició de forma espontánea, sin ningún tipo de intervención, con un respeto total por la materia prima. Los procesos de fermentación y maceración duraron veinte días. A continuación, se realizó la fermentación maloláctica sobre lías, en tinas de roble francés de 18.000 litros. Durante los 25 meses siguientes, el vino envejeció en barricas nuevas de roble francés y americano de 225 L. Después se hizo una clarificación suave y mínima filtración del vino, antes de llegar al embotellado final.

El resto de la crianza se ha desarrollado en la propia botella, en los calados subterráneos de la bodega, en ausencia total de luz y vibraciones, esperando a que el vino coja todo su potencial.

NOTA DE CATA

VISTA: Color granate intenso y brillante.

AROMA: Nariz fresca y potente, con agradables notas terciarias de balsámicos, tabaco, mentolados y especias. Muy completa y equilibrada.

BOCA: En el paladar se expresa la grandiosidad, la presencia y la armonía entre el volumen, grado, buen tostado, notas de chocolate y cierta mineralidad. Sorprende el equilibrio entre la fruta y los terciarios. Su paso por boca es largo y con muy buena acidez.

Veguín de Murua Gran Reserva es un vino con una gran historia por contar, desde el momento en el que se descorcha la botella...

Origen: D.O. Ca. Rioja.

Grupo Calidad: Tinto Gran Reserva.

Grado Alcohólico: 14 % vol. Aprox.

Guarda Potencial: 20 años.

Temperatura de servicio: 17-18°C.

Se recomienda decantar y tomarlo sin prisas, dejar oxigenar en la copa para que desarrolle todo su potencial aromático y gustativo.