



MURUA



M de MURUA

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.

VARIEDAD 100 % tempranillo

CRIANZA

Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTA DE CATA

VISTA: Color cereza brillante.

AROMA: Las primeras notas son sutiles pero conquistadoras. Aroma a 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 de gran volumen y duradera. El vino tiene un perfecto equilibrio entre la estructura de la madera y la dulzura del "bouquet". Sabor a regaliz, frambuesa, rosa y delicados toques minerales.

Origen: D.O. Ca. Rioja.

Grupo Calidad: Tinto con 18 meses en barrica.

Grado Alcohólico: 14,5 % vol. Aprox.

Guarda Potencial: 10-12 años.

Temperatura de Servicio: 15-16°C.