



MURUA

MURUA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

La finca de Murua está compuesta por 110 hectáreas de viñedo propio. Este vino procede de un total de 3 hectáreas de viñedos en vaso de bajo rendimiento de entre 40 y 80 años de edad de variedades autóctonas como viura, malvasía y garnacha blanca, auténticas joyas situadas en las cabeceras de diferentes viñas, cultivadas tal y como se hacía antiguamente en Elciego y el resto de La Rioja Alavesa.

VARIEDADES

82% viura, 9% malvasía y 9% garnacha blanca.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Siguiendo un proceso tradicional, la recolección de las uvas se realiza de manera manual y la selección en bodega utilizando una máquina de visión artificial de selección óptica grano a grano. El vino fermentó en barricas nuevas de roble francés y americano durante 15 días. Una vez terminada la fermentación el vino se crio en las mismas barricas, y sobre sus lías, durante 9 meses antes de pasar a los botelleros de Murua.

NOTA DE CATA

VISTA: Limpio y brillante con reflejos verdosos y un color oro amarillo.

AROMA: En nariz este vino es intenso y evoluciona de manera rápida. Es expresivo y limpio, con aromas muy frescos a hierba seca, a manzanilla, a flores blancas y a pino.

BOCA: Entrada en boca intensa con buena acidez. El paso por boca refleja la personalidad de este vino de más profundidad, volumen graso y buen equilibrio. Notas de flores blancas, manzanilla y monte bajo unido a un aroma discreto pero presente a madera.

Murua Blanco Fermentado en Barrica es un vino blanco todavía joven pero con un futuro prometedor.

Origen: D. O. Ca. Rioja.

Grupo Calidad: Blanco con 9 meses de crianza en barrica.

Grado Alcohólico: 14 % vol. Aprox.

Guarda Potencial: 15 años.

