



# MURUA



## MURUA RESERVA

Sobre una pequeña colina en Elciego se sitúa Bodegas Murua, lugar donde desde los inicios se ha trabajado con la mirada puesta en la elaboración de vinos de la máxima calidad a partir de viñedos propios. Dividido en 8 pagos plantados mayoritariamente con variedades tintas (tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo), y dependiendo de matices como la composición y estructura del suelo, la orientación y la exposición solar de los racimos, se ha buscado que cada variedad sea capaz de expresar, de la mejor manera, los diferentes terruños que componen la finca.

**VARIETADES** 92% tempranillo y 8% graciano y mazuelo.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación a temperatura controlada. Seguimiento puntual de la maceración. La fermentación maloláctica y el decantado se realizan en barricas de roble francés y americano, donde permanecen durante 20 meses.

La crianza en botella de nuestros reservas cumple un período mínimo de 4 años en el botellero subterráneo de la bodega para alcanzar el grado óptimo de maduración y redondez.

### NOTA DE CATA

**VISTA:** De color rojo cereza y ribete granate. Muestra una capa media.

**AROMA:** Nariz elegante, con buena intensidad y franqueza. Las notas de madera noble de cedro se funden con los aromas afrutados de fresas salvajes.

**BOCA:** La entrada es equilibrada con un toque dulce. Tiene buen recorrido, es untuoso, con volumen medio y equilibrado. La acidez es suave pero presente y los taninos son pulidos. El final es persistente y agradable.

Murua Reserva es un vino elegante, con finura y pureza que refleja toda la tradición de la Rioja Alavesa. Una referencia imprescindible entre los grandes de esta tierra y el buque insignia de esta firma bodeguera.

**Origen:** D. O. Ca. Rioja.

**Grupo Calidad:** Tinto Reserva.

**Grado Alcohólico:** 14 % vol. Aprox.

**Guarda Potencial:** 15-20 años.

**Temperatura de servicio:** 15-17°C.