



MURUA



VS MURUA

Los viñedos de los que procede VS Murua tienen entre 20 y 55 años de edad. Los suelos son principalmente arcillosos, y alguno arcillo-calcáreo. Se seleccionan las viñas con un buen porcentaje de arcilla porque garantizan el frescor y la fruta en los vinos.

VARIEDADES 90% tempranillo, 10% mazuelo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación es espontánea, a temperaturas entre 24 y 27 grados. Los remontados son suaves, “delestaje” y con poca oxigenación en la fermentación alcohólica. La maceración se realiza entre 10 y 15 días. La crianza es de 16 meses en bodega nueva de roble francés.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo frambuesa brillante de intensidad media-alta.

AROMA: La nariz es elegante y persistente, se perciben intensas notas de frutas rojas como frambuesa, cereza y cassis. En el conjunto de aromas predominan los característicos montes bajos de nuestras parcelas, destacando el tomillo. La nariz es a la vez dulce y profunda.

BOCA: El ataque es suave, produciéndose una explosión aromática. Se manifiestan esas frutas rojas mezcladas con aromas florales, ceras... mucha potencia aromática. El vino es muy equilibrado, fresco e intenso. El final de boca es dulce e infinito...

VS Murua es un vino aterciopelado, que ilustra muy bien la mezcla equilibrada de la fruta y de las uvas más el aroma de monte alavés mentolado y floral.

Origen: D.O. Ca. Rioja.

Grupo Calidad: Tinto con 16 meses en bodega.

Grado Alcohólico: 14,5 % vol. Aprox.

Guarda Potencial: 8-10 años.

Temperatura de servicio: 15-16°C.