



# M U R U A

## M DE MURUA 2018



Las uvas destinadas al vino M de Murua son una exclusiva selección de los viñedos más antiguos de Bodega Murua en la zona de Elciego, Álava. La edad de estos viñedos es de entre 63 y 70 años y los rendimientos son de 3.000 Kg./ha. y 1.700 Kg./ha. respectivamente.

Después de la vendimia seca y cálida del 2017, el año acabó con lluvias importantes en invierno. La primavera fue lluviosa y se alargó hasta la primera quincena de julio. La brotación tuvo lugar en el viñedo a finales de abril, 20 días más tarde que en 2017. Se realizó un trabajo importante en el viñedo para evitar posibles enfermedades fúngicas.

El 2018 fue un año con un clima más atlántico y característico de Rioja comparado con las últimas cuatro añadas. La segunda parte del verano fue cálida y seca lo que permitió el correcto desarrollo de la vid y de las uvas, aunque la maduración de las mismas fue lenta e irregular en algunos casos, esto hizo que se contralara la maduración en cada parcela. En esta añada los trabajos realizados en el verano fueron parte fundamental para asegurar la buena ventilación y exposición de los racimos que pudieron mantener su perfecto estado sanitario hasta la maduración óptima.

Estas condiciones permitieron que las pieles de las uvas en las bayas fueran buenas y con una buena relación entre la pulpa y la piel, favoreciendo un gran equilibrio en la concentración y extracción. Finalmente, la vendimia se realizó de manera más tardía que el año anterior, el 12 de octubre.

Es un exclusivo vino con producción limitada a 3.429 botellas.

**VARIEDAD** 100 % tempranillo.

### CRIANZA

Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

### NOTA DE CATA

**VISTA:** Color fresa con ribetes cereza brillante.

**AROMA:** La primera impresión es la elegancia y después se distingue su potencia. El aroma se desvela progresivamente dejando importante protagonismo a las frutas rojas después de un tiempo.

**BOCA:** Entrada en boca con mucha finura, gran volumen y potencia. Se aprecia el frescor del roble francés asociados a las frambuesas y grosellas de la variedad tempranillo. El vino tiene un sabor intenso y duradero, un perfecto equilibrio entre la estructura de la madera y la viveza de los frutos rojos, su acidez es precisa. Después de un tiempo también aparecen las notas florales que marcan la especial elegancia de los grandes vinos de Rioja Alavesa.

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

**Grupo Calidad:** Tinto con 18 meses en bodega.

**Grado Alcohólico:** 14,5 % vol.

**Guarda Potencial:** 10-15 años.

**Temperatura de servicio:** 15-16°C.