



MURUA



VS MURUA

Los viñedos de los que procede VS Murua tienen entre 20 y 55 años de edad. Los suelos son principalmente arcillosos, destacando alguno arcillo-calcáreo. Para este vino se escogen aquellas parcelas con un buen porcentaje de arcilla para garantizar el frescor y la fruta que posteriormente se apreciarán en este vino.

VARIETADES 90% tempranillo, 10% mazuelo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación espontánea, a temperaturas entre 24 y 27 grados. Remontados suaves, “delestaje” y poca oxigenación en la fermentación alcohólica. Maceración entre 10 y 15 días. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés (30 %) y americano (70 %).

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza picota, intenso y brillante con reflejo rosáceo.

AROMA: La primera impresión es intensa, franca y muy perfumada. En nariz, tiene aromas a frutas negras, mermeladas y toques balsámicos. Es un vino elegante, muy agradable y con buena evolución.

BOCA: El ataque en boca es explosivo, potente y equilibrado. La entrada es muy fina pero poderosa. Posee un buen volumen y tiene una magnífica persistencia.

VS Murua se caracteriza por ser un vino con mucha personalidad y con buen potencial de guarda. Es un vino elegante y seductor, fiel reflejo del lugar del que procede (“sierra alavesa”).

Origen: D.O. Ca. Rioja.

Grupo Calidad: Tinto con 16 meses en bodega.

Grado Alcohólico: 14,5 % vol. aprox.

Guarda Potencial: 8-9 años.

Temperatura de servicio: 14-16°C.