



MURUA



M DE MURUA

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. Es un exclusivo vino de edición limitada: < 4.000 botellas.

VARIEDAD 100 % tempranillo.

CRIANZA

18 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTA DE CATA

VISTA: Color fresa del bosque 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 barrica.

Grado Alcohólico: 14,5 % vol. aprox.

Guarda Potencial: 10-15 años.

Temperatura de servicio: 15-16°C.