



# MURUA

## MURUA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

La finca de Murua está compuesta por más de 80 hectáreas de viñedo propio. Este vino procede de un total de 3 hectáreas de viñedos en vaso de bajo rendimiento de entre 40 y 80 años de edad de variedades autóctonas como viura, malvasía y garnacha blanca, auténticas joyas situadas en las cabeceras de diferentes viñas, cultivadas tal y como se hacía antiguamente en Elciego y el resto de La Rioja Alavesa.

Edición Limitada: < 8.000 botellas.

### VARIEDADES

70% viura, 20% malvasía y 10% garnacha blanca.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Siguiendo un proceso tradicional, la recolección de las uvas se realiza de manera manual y la selección en bodega utilizando una máquina de visión artificial de selección óptica grano a grano. El vino fermentó en barricas nuevas de roble francés y americano durante 15 días. Una vez terminada la fermentación el vino se crio en las mismas barricas, y sobre sus lías, durante 9 meses y medio antes de pasar a los botelleros de Murua.

### NOTA DE CATA

**VISTA:** Limpio, con mucho brillo y reflejos dorados. Color amarillo limón.

**AROMA:** Las primeras sensaciones son una verdadera explosión floral, intensa y con mucha persistencia. Se juntan los aromas cítricos frescos con las flores del monte Alavés: romero, tomillo, acacia, pero también mezclados sutilmente con bollería y mantequilla de la barrica. Sigue evolucionando y ganando complejidad.

**BOCA:** El ataque es intenso y fresco. El paso por la boca refleja personalidad, buen equilibrio, intensidad y volumen. Podemos detectar un poco de pera verde, un toque herbáceo agradable, menta, manzanilla y más aromas que se entrelazan a las elegantes fragancias del roble.

Murua Blanco Fermentado en Barrica es un vino en el que podemos destacar la acidez de las grandes añadas, así como se distinguen en los vinos blancos de Borgoña.

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

**Grupo Calidad:** Blanco con 9 meses y medio de crianza en barrica.

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

**Guarda Potencial:** 20 años.

