



MURUA



MURUA RESERVA

Sobre una pequeña colina en Elciego se sitúa Bodega Murua, lugar donde desde los inicios se ha trabajado con la mirada puesta en la elaboración de vinos de máxima calidad a partir de viñedos propios. Dividido en 8 pagos plantados mayoritariamente con variedades tintas (tempranillo, gamacha, graciano y mazuelo), y dependiendo de matices como la composición y estructura del suelo, la orientación y la exposición solar de los racimos, se ha buscado que cada variedad sea capaz de expresar, de la mejor manera, los diferentes terruños que componen la finca.

Elaboración: < 121.000 botellas

COUPAGE 92% tempranillo y 8% graciano y mazuelo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Seguimiento puntual de la maceración. La fermentación maloláctica y el decantado se realizan en barricas de roble francés y americano, donde permanece durante 20 meses.

La crianza en botella de nuestros reservas cumple un período mínimo de 4 años en el botellero subterráneo de la bodega para alcanzar el grado óptimo de maduración y redondez.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza y ribete granate.

AROMA: Nariz intensa, madura pero elegante y franca. Los aromas afrutados y dulces se mezclan con los aromas de la madera de roble. Fresa, chocolate, caramelo, ciruelas...

BOCA: La entrada es dulce y agradable. El vino tiene un buen volumen y una buena estructura. Es graso y con buena intensidad. El paso por la boca es equilibrado, generoso y duradero. Destacan los aromas a ciruela deshidratada, tomillo, canela, romero y cacao, que forman un conjunto equilibrado y untuoso.

Murua Reserva es un vino con finura que refleja toda la tradición de Rioja Alavesa. Le caracteriza una gran versatilidad y es una referencia imprescindible entre los grandes de esta tierra. Además, es el buque insignia de esta firma bodeguera.

Origen: D. O. Ca. Rioja.

Tipo de Vino: Tinto Reserva.

Grado Alcohólico: 15 % vol. aprox.

Guarda Potencial: 10-20 años.

Temperatura de servicio: 15-17°C.