



# 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 Laguardia, 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.