



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, con plantación en vaso y con bajos rendimientos, de entre 40 y 80 años de edad. Variedades autóctonas como viura, malvasía y garnacha blanca, situadas en las cabeceras de diferentes viñas, son cultivadas tal y como se hacía antiguamente en Elceigo y en el resto de 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. Para la selección en bodega se utiliza 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 crió 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 oro.

AROMA: Los primeros aromas son de miel y cedro. En nariz es intenso y con mucha persistencia. Se unen los aromas a hierba seca y flores especiadas. Al mover la copa aparecen otros tipos de aromas, como el té, más frescos y florales. Con el paso del tiempo evoluciona y gana complejidad.

BOCA: La entrada es intensa y fresca. El paso por boca refleja personalidad, mucha intensidad y longitud. La sensación es de un vino graso con volumen que tiene un ligero y agradable amargor haciendo salivar el paladar. Podemos detectar un poco de manzanilla, un toque agradable de madreselva y diferentes aromas que se entremezclan con las elegantes fragancias del roble.

Origen: D. O. Ca. Rioja.

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

Grado Alcohólico: 14 % vol. approx.

Guarda Potencial: 15 años.