



# MURUA



## VS MURUA

Los viñedos de los que procede VS Murua tienen entre 20 y 55 años de edad. Los suelos son principalmente arcillosos, destacando alguno arcillo-calcáreo. Para este vino se escogen aquellas parcelas con un buen porcentaje de arcilla para garantizar el frescor y la fruta que posteriormente se apreciarán en este vino.

**VARIEDADES** 90% tempranillo, 10% mazuelo.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación espontánea, a temperaturas entre 24 y 27 grados. Remontados suaves, “delestaje” y poca oxigenación en la fermentación alcohólica. Maceración entre 10 y 15 días. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés (30 %) y americano (70 %).

### NOTA DE CATA

**VISTA:** Color rojo cereza picota, intenso y brillante con reflejo rosáceo.

**AROMA:** La primera impresión es intensa, franca y muy perfumada. En nariz, tiene aromas a frutas negras, mermeladas y toques balsámicos. Es un vino elegante, muy agradable y con buena evolución.

**BOCA:** El ataque en boca es explosivo, potente y equilibrado. La entrada es muy fina pero poderosa. Posee un buen volumen y tiene una magnífica persistencia.

VS Murua se caracteriza por ser un vino con mucha personalidad y con buen potencial de guarda. Es un vino elegante y seductor, fiel reflejo del lugar del que procede (“sierra alavesa”).

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

**Grupo Calidad:** Tinto con 16 meses en barrica.

**Grado Alcohólico:** 14,5 % vol. aprox.

**Guarda Potencial:** 8-9 años.

**Temperatura de servicio:** 14-16°C.

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.