



# MURUA

## VEGUÍN DE MURUA GRAN RESERVA

Las uvas destinadas al vino Veguín de Murua han sido seleccionadas entre viñas muy antiguas, algunas casi centenarias, situadas al pie de Sierra Cantabria, en las mejores fincas de Bodega Murua. Esta particularidad limita la producción a 2.500 Kg./ha. Los racimos son vendimiados a mano por profesionales que seleccionan los mejores. Luego, en la propia bodega, se culmina el proceso en la mesa de selección. Veguín de Murua Gran Reserva solo se elabora en añadas excepcionales y ediciones limitadas: < 12.000 botellas.

**VARIETADES** 90% tempranillo, 9% graciano y 1% mazuelo.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se inició de forma espontánea, sin ningún tipo de intervención, con un respeto total por la materia prima. Los procesos de fermentación y maceración duraron veinte días. Después, se realizó la fermentación maloláctica sobre lías, en tinas de roble francés de 18.000 litros. Durante los 25 meses siguientes, el vino envejeció en barricas nuevas de roble francés y americano de 225 L. Posteriormente, se hizo una clarificación suave y mínima filtración del vino, antes de llegar al embotellado final. El resto de la crianza se ha desarrollado en la propia botella, en los calados subterráneos de la bodega, en ausencia total de luz y vibraciones, esperando a que el vino adquiriera todo su potencial.

### NOTA DE CATA

**VISTA:** Color granate intenso y brillante.

**AROMA:** Nariz potente, con frescos aromas a hierba seca, a menta y especias y agradables notas balsámicas. En nariz es complejo, equilibrado y que se mantiene en el tiempo pareciendo cada vez más delicado.

**BOCA:** Se percibe la finura de la añada 2014, su frescura y armonía, pero con cierto carácter. Se aprecia el importante panel aromático de las variedades y los robles de la barrica. Este vino tiene un buen volumen medio y un gran equilibrio. Después de un tiempo en la copa se descubre el "bouquet" pasando por aromas a ahumados, canela, clavo, roble, tomillo, menta y notas especiadas.

Veguín de Murua Gran Reserva no destaca tanto por su potencia en boca sino más bien por su elegancia infinita.

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

**Grupo Calidad:** Tinto Gran Reserva.

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

**Guarda Potencial:** 20 años.

**Temperatura de servicio:** 17-18°C.

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.

*Se recomienda decantar y dejar oxigenar en la copa para que desarrolle todo su potencial aromático y gustativo.*

