



MURUA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2022

Las fincas de Bodegas Murua están compuestas por más de 80 hectáreas de viñedo propio inscrito en agricultura ecológica. Este vino procede de un total de 3 hectáreas de viñedos, de entre 40 y 80 años de edad, con plantación en vaso y bajos rendimientos. Variedades autóctonas como viura, malvasía y garnacha blanca, situadas en las cabeceras de diferentes viñas, son cultivadas tal y como se hacía antiguamente en Elciego y en el resto de Rioja Alavesa.

El invierno fue ligeramente más cálido que en años anteriores, irregular y sin precipitaciones, típico de esta época del año. La primavera estuvo marcada por contrastes de temperaturas con periodos muy cálidos o fríos y con importantes precipitaciones que permitieron un buen desarrollo de la vid en el inicio del crecimiento vegetativo, con la ayuda de temperaturas más elevadas.

El verano continuó con una climatología irregular en la que estuvieron presentes episodios más cálidos y secos, y otros más lluviosos y frescos. Las condiciones fueron difíciles para la vid y para su desarrollo vegetativo, pero al ser una planta muy resistente supo adaptarse y obtener un crecimiento correcto. La maduración de la uva se desarrolló en muy buenas condiciones, con unos rendimientos ajustados y óptimos para un vino blanco de calidad.

La vendimia se llevó a cabo en condiciones adecuadas el 16 y 17 de septiembre.

De esta añada se embotellaron 10.402 botellas.

VARIETADES

75% viura, 15% 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 y brillante, con reflejos verdosos. Color amarillo pajizo.

AROMA: En un primer momento, el aroma es intenso, fresco y floral, con toques a manzana, dejando paso a toques de monte bajo, manzanilla fresca, hinojo y té fresco. Tras dejar la copa en reposo, aparecen aromas con toques minerales que potencian, aún más, la sensación de frescura.

BOCA: La entrada es fresca y con muy buena acidez. El paso por boca es persistente, con intensidad y buen volumen. El vino muestra carácter y longevidad, y el paso por boca es equilibrado.

La complejidad de este Murua Blanco Fermentado en Barrica se manifiesta con aromas a manzanilla, té verde, el frescor del hinojo y un toque agradable de madreselva acompañados de diferentes aromas a roble francés y americano de su crianza en barrica.

Origen: D. O. Ca. Rioja.

Tipo de Vino: Blanco con 9 meses y medio de crianza en barrica.

Grado Alcohólico: 14 % vol.

Temperatura de Servicio: 10-16° C.

Guarda Potencial: 18 años.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

