

VEGUÍN DE MURUA GRAN RESERVA 2016

Las uvas destinadas al vino Veguín de Murua Gran Reserva han sido seleccionadas entre viñas muy antiguas, algunas casi centenarias, situadas al pie de la Sierra de Toloño, en las mejores fincas de Bodegas Murua. Esta particularidad limita la producción a 2.500 Kg./ha. La vendimia la realizan a mano profesionales que seleccionan los mejores racimos para luego, en la propia bodega, culminar el proceso en la mesa de selección.

Veguín de Murua Gran Reserva solo se elabora en ediciones limitadas y en añadas excepcionales. De esta añada, que fue calificada como muy buena, se han elaborado 13.785 botellas.

El año 2016 se presentó con un invierno de temperaturas suaves. La primavera fue fresca y nublada, retrasando la brotación en comparación con su desarrollo habitual de otros años. El verano fue muy seco, cálido y con noches frescas, lo que permitió a la planta descansar y tener un buen desarrollo.

Septiembre se inició con una buena tormenta (21L/m²) que, junto a la amplitud térmica entre la noche y el día, fueron condiciones ideales para el buen desarrollo de la vid. La vendimia empezó el 26 de septiembre y los viñedos más antiguos se recogieron entre el 4 y el 5 de octubre.

Los rendimientos, controlados por el buen trabajo en el viñedo, fueron óptimos en un año donde hubo récord de cosecha. En nuestro viñedo siempre aseguramos una calidad óptima de los racimos gracias a un control permanente dedicado a ello.

VARIETADES 92% tempranillo y 8% graciano.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se inició de forma espontánea, sin ningún tipo de intervención, y 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 8.900 litros. Durante los 24 meses siguientes, el vino envejeció en barricas nuevas de roble francés y americano de 225 L. Posteriormente, se hizo una clarificación suave y una 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.

AROMA: Buena nariz, expresiva, delicada e intensa, con aromas a regaliz, hojas secas de tabaco, fresas salvajes, menta, especias y agradables notas balsámicas. Nada más descorcharlo, el vino expresa sus mejores aromas de forma elegante. Nariz fina, delicada, duradera y compleja. Con el tiempo en la copa conseguimos descubrir nuevos aromas que van apareciendo poco a poco.

BOCA: Sensación de delicadeza y elegancia desde el primer momento. La añada 2016 muestra un carácter muy amable y agradable. Aparecen notas a regaliz, frutas rojas y negras, pero también menta, clavo y fresas salvajes muy maduras. Este vino es fresco, duradero y con una presencia relevante en boca conferida por la crianza en barricas de roble.

Veguín de Murua Gran Reserva 2016 destaca por su especial elegancia y longitud en boca.

Origen: D.O. Ca. Rioja.

Grupo Calidad: Tinto Gran Reserva.

Grado Alcohólico: 14,5 % vol.

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.

