

MURUA

Finca la Pedrita 2021

Lo pequeño, además de delicado, atesora la huella del tiempo y la maestría del trabajo artesano.

En el año 2020 Bodegas Murua tuvo la oportunidad de adquirir una finca colindante a una de sus viñas en Laguardia, concretamente en el paraje de San Pedro, a la que decidió llamar, por esa razón, Finca La Pedrita. La Finca tenía 100 años recién cumplidos y en la bodega no dudaron ni un segundo en que esa parcela, por su particular antigüedad, debía formar parte de los viñedos que Bodegas Murua tenía en propiedad.

Solo bastó una primera añada para apreciar que se trataba de una finca muy especial y, como si fuera un regalo recibido del mismísimo dios Baco, se elaboró por separado y de una manera distinta. De esta forma, nace el vino Finca La Pedrita.

Esta finca, situada sobre un suelo franco en buen estado, con alta intensidad de carbonatos y un buen porcentaje de materia orgánica posee grandes losas de piedra caliza. Estas características confieren unas condiciones extraordinarias para un gran suelo que busca su máxima expresión a través de los racimos que en él crecen.



Superficie: 3006 m2

Altitud: 534 m

Localización: Laguardia, 42° 32' 41.5" N 2° 35' 54.0" W

Año de plantación: 1920

Marco de plantación: 1,75x1,75m

Fecha de vendimia: martes 12 de octubre de 2021

Producción: 329 botellas

VARIEDADES

Tempranillo y graciano despalillados con racimos enteros de viura y malvasía.

Durante el verano 2021 se observó, en esta magnífica finca, un excelente desarrollo de la vid y una buena maduración de la uva. La viña tuvo todo lo necesario para ofrecer sus mejores frutos en unas condiciones de vendimia óptimas.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Selección de los mejores racimos enteros de viura y malvasía y colocación uno a uno en el fondo de una barrica abierta de 600 L. Después, llenado de la misma con las uvas despalilladas de tempranillo y graciano. El vino fermenta con levaduras autóctonas y, después de la fermentación alcohólica, pasa a barrica nueva haciendo la fermentación maloláctica de forma espontánea.

Posee una crianza de 17 meses en barrica nueva de roble francés de tostado ligero.

NOTA DE CATA

A la vista, este vino tinto muestra tonos rojizos brillantes. En nariz, la revelación es muy distinta ya que expresa tantas sensaciones como los años que tiene la finca: una muy buena intensidad, que proviene de la añada; especias, frutas negras, rojas, toques balsámicos, mineralidad... En definitiva, mucha energía.

En boca posee una fuerza que conquista el paladar manteniendo mucha viveza y genialidad. La finura invade pero no importa porque las sensaciones en boca tienen tanta delicadeza que hace que la emoción conquiste el cuerpo.

“Finca La Pedrita” se caracteriza por su elegancia y una elaboración artesanal de máximo cuidado dando como resultado un exquisito vino de *edición limitada* que, simplemente, emociona.

Origen: D.O. Ca Rioja

Grado Alcohólico: 15%

Alérgenos: Contiene sulfitos