MURUA

MURUA BLANCO RESERVA



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, 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. Edición Limitada.

VARIEDADES

74% viura, 13% malvasía y 13% 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 finas lías, durante 12 meses antes de pasar a los botelleros de Murua.

NOTA DE CATA

VISTA: Limpio, brillante, con reflejos a limón maduro. Color amarillo dorado con reflejos a miel clara.
AROMA: En el primer instante se nota una explosión de aromas memorable por su alta complejidad. A medida que el vino se oxigena en la copa, aparece un aroma refinado y seductor con matices florales, recuerdos de monte bajo, manzanilla fresca, brotes de menta, y hojas de té verde. La sutileza del roble nuevo se ensambla a la perfección con las notas delicadas a madreselva y finas especias.
BOCA: Entrada envolvente, muy perfumada y con buena acidez bien integrada. El paso por boca es denso, goloso y con volumen. Muestra armonía entre la textura cremosa de las lías con notas de manzanilla, infusiones nobles y fino roble. Su final es muy largo, persistente y con la profundidad propia de los grandes blancos de guarda.

Una joya de edición limitada que rinde tributo a la gran tradición de los blancos de guarda de Rioja. Un vino complejo, profundo y majestuoso donde la finura del roble, en su prolongada crianza, y la nobleza del tiempo, en su pausado afinado en botella, ensalzan una dimensión aromática y sensorial de extraordinaria riqueza y auténtica delicadeza.

Origen: D. O. Ca. Rioja.
Tipo de Vino: Blanco con crianza de 12 meses en barricas nuevas.
Grado Alcohólico: 14 % vol. aprox.
Temperatura de Servicio: 10-12º C.
Alérgenos: Contiene sulfitos.

Crta. de Laguardia, s/n
Elciego, 01340 Álava, España.

MASAVEU ● BODEGAS

www.bodegasmurua.com