



MURUA



MURUA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

La finca de Murua está compuesta por más de 80 hectáreas de viñedo propio. Este vino procede de un total de 3 hectáreas de viñedos con plantación en vaso y con bajos rendimientos de entre 40 y 80 años de edad, de variedades autóctonas como viura, malvasía y garnacha blanca, auténticas joyas situadas en las cabeceras de diferentes viñas, cultivadas tal y como se hacía antiguamente en Elciego y el resto de Rioja Alavesa.

Edición Limitada: < 8.000 botellas.

VARIEDADES

70% viura, 20% malvasía y 10% garnacha blanca.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Siguiendo un proceso tradicional, la recolección de las uvas se realiza de manera manual y 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, con mucho brillo y reflejos dorados. Color amarillo limón.

AROMA: Las primeras sensaciones son una verdadera explosión floral. Aroma intenso y con mucha persistencia. Se juntan los aromas cítricos frescos con la flora del monte alavés: romero, tomillo, acacia, pero también mezclados sutilmente con bollería y mantequilla de la barrica. Con el paso del tiempo evoluciona y gana complejidad.

BOCA: El ataque es intenso y fresco. El paso por boca refleja personalidad, buen equilibrio, intensidad y volumen. Podemos detectar un poco de pera verde, un toque herbáceo agradable, menta, manzanilla y más aromas que se entrelazan a las elegantes fragancias del roble.

Murua Blanco Fermentado en Barrica es un vino del que podemos destacar su acidez, propia de las grandes añadas.

Origen: D. O. Ca. Rioja.

Grupo Calidad: Blanco con 9 meses y medio de crianza en barrica.

Grado Alcohólico: 14 % vol. aprox.

Guarda Potencial: 20 años.