



MURUA



M DE MURUA

Las uvas destinadas al vino M de Murua son una exclusiva selección de los viñedos más antiguos de Bodega Murua en la zona de Laguardia, Álava. La edad de estos viñedos es de entre 63 y 70 años y los rendimientos son de 3.000 Kg./ha. y 1.700 Kg./ha. respectivamente. Es un exclusivo vino de edición limitada: < 4.000 botellas.

VARIEDAD 100 % tempranillo.

CRIANZA

18 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTA DE CATA

VISTA: Color picota con ribete frambuesa.

AROMA: Este vino es intenso y perseverante en nariz. El protagonismo se centra en la fruta y los aromas florales, que después de un tiempo se identifican mejor.

BOCA: La entrada es dulce y con mucha finura. Es un vino elegante, aterciopelado, con personalidad y volumen, donde se aprecia el frescor de la añada y una justa acidez. El sabor a frutos rojos viene acompañado de aromas del roble francés refinado. Predominan los sabores a cereza, frambuesa y arándanos. La boca se llena con una sensación cremosa de las frutas y las flores presentes que es agradable y voluptuosa a la vez.

Después de oxigenarlo durante un tiempo, este M de Murua deja descubrir cada uno de sus atractivos para ser uno de los grandes vinos de Rioja Alavesa.

Origen: D. O. Ca. Rioja.

Grupo Calidad: Tinto con 18 meses en barrica.

Grado Alcohólico: 14,5 % vol. aprox.

Guarda Potencial: 10-15 años.

Temperatura de servicio: 15-16°C.

Alérgenos: Contiene sulfitos.