

jme

JME Tempranillo

De la uva autóctona y más representativa de nuestro lugar de origen surge este vino color rojo intenso con ribetes violáceos. Sus aromas de frutos rojos (moras, ciruelas) acompañados de un sutil recuerdo a regaliz, se envuelven de un toque de madera nueva americana que aporta más complejidad. Boca con sensación muy frutal, buena estructura, largo.

Combina muy bien con todo tipo de carnes, especialmente las rojas con guarnición. Va muy bien con quesos curados y semicurados.

Viñedo y elaboración

Selección de uvas procedentes de viñedos de Rioja Alavesa y Rioja Alta. Los suelos son de tipo calcáreo de textura franco-arcillosa muy pobres. El proceso de fermentación y maceración se prolonga 20 días en depósitos de acero inoxidable con remontados diarios para la óptima extracción de color y taninos. Una vez acabada la fermentación alcohólica el vino pasa a barricas nuevas de roble francés y americano donde realiza la fermentación maloláctica. Posteriormente el vino madura en estas barricas durante 6 meses. Acabado el proceso de crianza el vino se embotella.



BODEGAS ★ ♡ MURIEL

Ctra. Laguardia s/n 01340 Elciego (Álava) Spain
Tel.: 00 34 945 606 268 Fax: 00 34 945 606 371
www.bodegasmuriel.com