



# MURIEL

## Muriel Crianza

### *Viticultura y elaboración*

Selección de uvas procedentes de viñedos en Rioja Alavesa y Rioja Alta, plantados en suelos de tipo calcáreo de textura franco-arcillosa muy pobres. El proceso de fermentación y maceración del vino se lleva a cabo durante 15 días en depósitos de acero inoxidable, con remontados diarios para la óptima extracción de color y taninos. Después de la elaboración el vino pasa a barricas donde permanece durante 12 meses en barrica de roble americano de 225 litros de capacidad. Acabado el proceso de crianza el vino se embotella donde acaba de adquirir complejidad y redondez.

### *Cata y gastronomía*

A la vista, tiene una capa media de color cereza brillante. El aroma de crianza de gran finura (vainillas, coco, torrefactos) combina con notas de frutas rojas maduras y regaliz. En boca es amplio y elegante, con un postgusto limpio, persistente, de agradable recuerdo. Combina muy bien con aperitivos, todo tipo de tapas, carnes de caza menor y quesos no muy curados.



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](http://www.bodegasmuriel.com)