



MURIEL

Muriel Gran Reserva

Viticultura y elaboración

La uva procede de viñedos en el corazón de Rioja Alavesa y en zonas escogidas de Rioja Alta. Son vides cultivadas con el sistema tradicional en vaso sobre suelos muy pobres, de tipo calcáreo y con textura franco-arcillosa.

La fermentación y maceración se lleva a cabo durante 20 días en depósitos de acero inoxidable con remontados diarios para extraer de forma óptima el color y los taninos. La crianza se espacia durante 24 meses en bodega de roble americano y francés de 225 litros. Una vez acabado el proceso de crianza el vino se embotella y madura en botella durante tres años antes de su comercialización. Un vino que se caracteriza por su complejidad y finura.

Cata y gastronomía

Un bello color rubí teja de media capa antecede una explosión aromática de notas de crianza (vainilla, torrefactos, especias...), fruta muy madura (pasas, caramelo) y notas muy sutiles de la crianza en botella: cueros, hojarasca, tabaco, etc. Según va abriéndose el vino, los aromas se vuelven más intensos. En boca destaca un sabor perfectamente ensamblado, untuoso y sedoso. Es muy largo, con una sensación que recuerda al terciopelo y un postgusto muy agradable. Es un gran clásico de Rioja que combina a la perfección con carnes asadas –especialmente cordero–, chuletillos a la brasa de sarmiento, preparaciones de alta densidad (caza estofada, pescados en salsa) y por supuesto quesos de tipo curado y ahumado. Presente un maridaje muy atractivo con postres y recetas dominadas por el chocolate.



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