



MURIEL

Muriel Reserva

Viticultura y elaboración

Situado en Rioja Alavesa y Rioja Alta el viñedo se cultiva principalmente con sistema de vaso, sobre suelos calcáreos muy pobres de textura franco-arcillosa.

El proceso de fermentación y maceración se prolonga durante 15 días en depósitos de acero inoxidable. Los remontados diarios permiten la óptima extracción de color y taninos. La crianza dura 24 meses, con tres trasiegos, en barrica de roble americano y francés de 225 litros de capacidad. El vino madura en botella durante 2 años antes de su salida al mercado.

Cata y gastronomía

Clásico color rojo rubí con tonos teja. Nariz muy compleja e intensa, con olores finos a la crianza perfectamente ensamblados: vainillas, especias y hierbas aromáticas. Aparecen recuerdos a una fruta muy madura. En boca es un vino equilibrado y muy fino, con un cuerpo pulido y elegante y postgusto muy largo y agradable.

Marida especialmente bien con asados de cordero, chuletillas al sarmiento, pescados en salsa y quesos ahumados y curados. Excelente vino para acompañar postres con 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