

Viña Muriel

Viña Muriel Reserva

Suave y elegante, muestra el gran potencial de la variedad Tempranillo para envejecer. Su color burdeos de media intensidad, límpido y brillante, antecede a un aroma muy complejo e intenso donde se encuentran perfectamente ensamblados aromas de fruta muy madura (ciruelas y pasas) y aromas muy finos de crianza en roble francés (especies, hierbas aromáticas, tabaco rubio). En la boca muestra una estructura potente de taninos redondeados que le permitirá una muy buena evolución.

Marida especialmente bien con asados de cordero, chuletillas al sarmiento, pescados en salsa y quesos ahumados y curados.

Viticultura

Uvas procedentes de la zona de Elciego. Las viñas originarias se extienden sobre suelos de tipo calcáreo de textura franco-arcillosa, muy pobres. El viñedo se cultiva principalmente con sistema de conducción tradicional en vaso.

Elaboración

Proceso de fermentación y maceración durante 20 días en depósitos de acero inoxidable con remontados diarios para la óptima extracción de color y taninos. Crianza durante 24 meses con tres trasiegos en bodega de roble americano y francés de 225 litros de capacidad. Maduración en botella durante dos años antes de su salida al mercado.



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