

Viña Muriel

Viña Muriel Blanco Reserva

Este vino representa el regreso de un estilo recordado por su exclusividad: la crianza de la uva blanca viura. Aromáticamente refleja una gran complejidad: en él convergen matices de cítricos y flores blancas con especias finas y tostados provenientes de la crianza en madera. En boca resalta una mezcla de frescura con una sensación de suavidad y cuerpo, lo que confiere una sensación de longitud en boca. Un vino diferente, especial y de vocación memorable.

Viticultura

Se elabora al 100% con uvas de la variedad Viura procedentes de la zona de Elciego. Tradicionalmente ha estado en segundo plano frente a la tinta Tempranillo; de hecho, solía mezclarse con ésta en las clásicas elaboraciones de lago abierto, dado que aportaba aroma y acidez.

Elaboración

Tras un ligero prensado, el mosto flor fermenta en bodega nueva de roble francés durante 25 días. Una vez acabada la fermentación el vino permanece madurando en las mismas bodegas por espacio de ocho meses más. Durante las primeras etapas de la crianza, el vino se somete a un removido periódico de sus lías finas, lo que favorece la sensación de volumen y suavidad. Después de su paso por bodega el vino se embotella y permanece en el botellero al menos 18 meses antes de salir al mercado adquiriendo en esta última etapa una gran complejidad y finura que hacen a este vino tan especial.



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