



MURIEL

Muriel Blanco

Viticultura y elaboración

Selección de uvas de la variedad Viura, procedentes de viñedos de Rioja Alavesa y Rioja Alta, con suelos de tipo calcáreo de textura franco-arcillosa muy pobres.

Prensado y maceración pelicular durante unas 3 horas de cara a extracción de fracción aromática. Prensado muy suave separando diferentes fracciones de mosto flor. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada a 16° C para mantener la máxima frescura aromática en el vino.

Cata y gastronomía

Limpio y brillante, su color amarillo pálido aparece con reflejos verdosos. Aromas intensos con recuerdos florales y afrutados, como manzana verde y frutos cítricos. Acidez equilibrada, con un final agradable y persistente.

Combina muy bien con todo tipo de productos del mar, tanto pescados como marisco. Ideal con ensaladas, comidas ligeras y arroces.



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