



# MURIEL

## Muriel Tempranillo

### *Viticultura y elaboración*

El viñedo de uvas Tempranillo está plantado en vaso en suelos de tipo calcáreo de textura franco-arcillosa muy pobres. La elaboración se inicia con el proceso de fermentación, que se desarrolla en depósitos de acero inoxidable durante 15 días, con remontados diarios para la óptima extracción de color y taninos. Crianza durante seis meses en barrica de roble americano nueva de 225 litros de capacidad.

### *Cata y gastronomía*

Color rojo intenso con ribetes violáceos. Aromas de frutos rojos (moras, ciruelas) acompañados de un sutil recuerdo a regaliz y envueltos con un toque de madera nueva americana que aporta más complejidad. Boca con sensación muy frutal, suave y equilibrada, fácil de beber.

Combina muy bien con todo tipo de carnes, especialmente las rojas con guarnición. Va muy bien con quesos curados y semicurados. Ideal para tapeo y aperitivos.



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](http://www.bodegasmuriel.com)