



MURIEL

Fincas de la Villa

RESERVA

DOCa RIOJA

VIÑEDO

Situación: viñedos en Elciego (Rioja Alavesa).

Clima: mediterráneo continental, con marcada influencia atlántica.

Suelos: arcillo-calcáreos, pobres en materia orgánica.

Variedad: tempranillo de 35 años de edad, con conducción en vaso y en espaldera.

ELABORACIÓN

Vendimia: principalmente manual, durante la primera quincena del mes de octubre.

Fermentación: 20 días en depósitos de acero inoxidable.

Rutinas: bazuqueo diario.

Envejecimiento: 24 meses en barricas de roble, más otros 12 en botella. La mitad de las barricas son de roble americano y la otra mitad de roble francés. El 30% de las barricas son nuevas.

NOTA DE CATA

Color: característico rojo rubí con ribetes teja.

Nariz: intensa y compleja, con aromas finos de la crianza en roble (especias, café, vainilla, coco) combinados con un bouquet de fruta madura.

Boca: equilibrada y elegante, mantiene una buena frescura.

Postgusto: largo, profundo y placentero.

GASTRONOMÍA

Todo tipo de carnes rojas asadas y a la parrilla.

Chuletillas de cordero al sarmiento.

Estofados de carne y de pescado azul (bacalao, bonito, etc.).

En general, recetas de salsa y de cierta intensidad.

Quesos curados.

SERVIR A 16-18°C