



Viña Muriel

Viña Muriel

RESERVA TEMPRANILLO

DOCa RIOJA

VIÑEDO

Situación: finca de El Gallo, a dos kilómetros del núcleo de Elciego (Rioja Alavesa).

Clima: mediterráneo continental, con marcada influencia atlántica.

Suelos: arcillo-calcáreos, pobres en materia orgánica.

Variedad: tempranillo de 50 años de edad, con conducción en vaso y en espaldera.

ELABORACIÓN

Vendimia: cosecha manual y en cajas, durante los primeros 10 días de octubre.

Fermentación: 20 días en depósitos de acero inoxidable.

Rutinas: remontados diarios para obtener una óptima extracción de color y taninos.

Envejecimiento: 9 meses en barricas nuevas de roble francés y, a continuación, otros 9 meses en barricas de tercer año. Tras ello, el vino madura 24 meses en botella.

NOTA DE CATA

Color: rojo cereza de media intensidad, claro y brillante.

Nariz: gran complejidad y magnífica integración de aromas de ciruelas maduras, especias, tabaco y tonos herbáceos.

Boca: equilibrado, redondo, estructurado.

Postgusto: potente y sedoso, muy placentero.

GASTRONOMÍA

Embutidos ibéricos.

Carnes asadas y a la parrilla: chuleta de vacuno, secreto y presa ibérica, chuletillas de cordero al sarmiento.

Estofados de carne y de pescado azul.

Ventresca de atún.

Quesos curados.

SERVIR A 16-18°C