



Viña Muriel

Viña Muriel

RESERVA BLANCO

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.

Varietal: viura de 30 años de edad, con conducción en vaso y en espaldera.

ELABORACIÓN

Vendimia: cosecha manual y en cajas, durante la primera quincena de octubre.

Fermentación: tras un prensado de la uva muy delicado, el mosto fermenta durante 20 días en barricas de roble francés de grano fino.

Maduración: 8 meses en las mismas barricas, tras lo que cual el vino pasa un mínimo de 18 meses en botella, para ganar la redondez y complejidad que lo hacen tan especial.

NOTA DE CATA

Color: amarillo pálido, con destellos dorados.

Nariz: muy compleja y armónica, con notas de frutas cítricas y flores blancas, vainillas finas y los toques tostados de la maduración en roble.

Boca: acolchada, fresca; con un volumen notable y un paladar sedoso, muy indicado para armonizar con gastronomía.

Postgusto: suave y persistente, muy jugoso.

GASTRONOMÍA

Todo tipo de sopas y cremas.

Pescado asado, guisado, ahumado, frito, sushi.

Arroces y pastas de base marinera.

Risotto de hongos.

Carnes blancas en salsas ligeras.

Foie, quesos suaves.

SERVIR A 9-10 °C