



MURUA
BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

RIOJA
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

Embottellado en la propiedad por
BODEGAS MURUA, S.A.
Elciego - España

750ml



Alc. 13,5% by vol.



Murua M

Vuosikerta; 2010

Alue; **D.O.Ca Rioja**

Rypäle; **95 % Tempranillo, 5 % Graciano**

Alkoholi; 14%

Väri; **Rusehtava**

Tuoksu; **Intensiivinen, tyylikäs, tasapainoinen, punaista marjaa, paahdetta ja mausteita**

Maku; **Intensiivinen, tyylikäs, pehmeä, pyöreä maku, mineraalisuus nousee tanniinien kanssa. Loistava alueen terroir tuntuu viinissä.**

Tarjoilulämpötila; 15-16 °C

Ikääntymispotentiaali; 10 vuotta

Kypsytytys; 14 kk tammessa

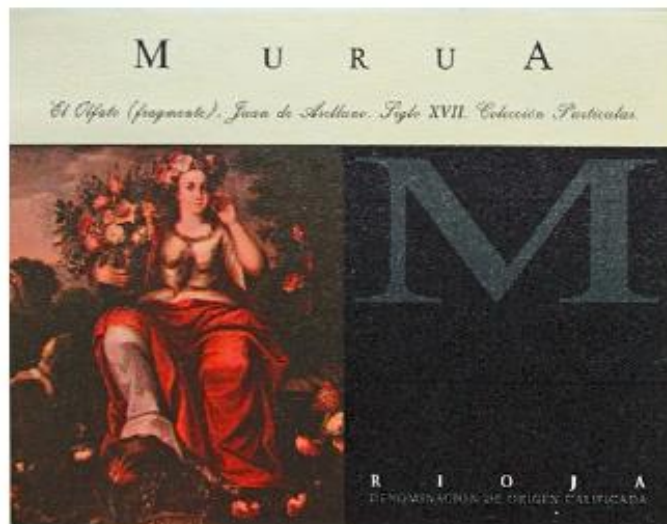
Ruokasuositus; **Liharuille padoista paahdettiin ja pihviin.**

Murua sijaitsee Riojan pohjois-osassa. Elciegon ja Laguardian välissä.

Murua on kuulunut Masaveu perheelle 1974 vuodesta lähtien. (Perhe on lähtöisin Barcelonasta jossa ovat tehneet viiniä aiemmin.)

Heidän kaikki viinitilan 110ha viljelyksiä sijaitsee Riojan Alavesa alueella, tuottaen pääosin Reserva ja Gran Reserva viinejä. Osa heidän köynnöksistään ovat jopa 60 vuotta vanhoja. Tästä syystä Murua valmistaa klassisia ja elegantteja viinejä jotka edustavat alueen persoonallisuutta.

Alusta lähtien Murua on päättänyt valmistaa vain korkean laatuluokan viinejä ja vain omista köynnöksistään.



Vintage 2010

Appellation of Origin D. O. Ca. RIOJA

Quality Group Estate wine

Coupage 95% *Tempranillo*, 5% *Graciano*.

Comments

The grapes proceed from an exclusive selection of Bodegas Murua's oldest vineyards in Elciego:

Caralciego: 70 years old with a yield of 1,700 Kg./Ha.

Las Cruces: 97 years old with a yield of 2,150 Kg./Ha.

Velasquillo: 63 years old with a yield of 3,000 Kg./Ha.

Las Yecas: 72 years old with a yield of 3,000 Kg./Ha.

Ageing

Malolactic fermentation is carried out in new, highly toasted, French oak barrels with a high toast.

Ageing takes place in French (80%) and American (20%) oak barrels for 14 months. Bottled in June, 2013 and matured until consumption.

Tasting Notes

Colour: intense ruby red with cherry red hues. Clear and bright with medium-high depth.

Nose: intense nose. Aromas of ripe red fruits and preserves are accented by toasted wood and spices. Complex and mature.

Palate: intense and balanced palate with lively, sweet tannins. Voluminous and well structured mouth-feel, with a magnificent long taste. The impressive mineral notes displays the expression of *terroir* in the wine.

Ageing capacity: 10 years **Alcohol content:** 14% Vol. **Format:** 750 ml.

Recommended serving temperature: 15-16° C. **Production:** 4.357 bottles.



MURUA

Carretera de Laguardia, s/n - Elciego 01340 - Álava - Spain Phone: +34 945 606260 - Fax: 945 606326
www.bodegasmurua.com info@bodegasmurua.com

22,91/28,41/ 8 430 981 011 108

VinoVehendo

<http://www.bodegasmurua.com/>

8 430981 011 108