



MURUA

VS MURUA 2020



Los viñedos de los que procede VS Murua tienen entre 20 y 55 años de edad. Los suelos son principalmente arcillosos, destacando alguno arcillo-calcáreo. Para este vino se escogen aquellas parcelas que tienen un buen porcentaje de arcilla, para garantizar así el frescor y la fruta que se apreciarán en este vino.

Debido a que el invierno fue muy húmedo y las temperaturas más altas de lo normal la brotación fue temprana. La presencia y el trabajo constante en el viñedo fueron fundamentales para establecer estrategias y controlar el Mildiu causado por la humedad, que desapareció con las altas temperaturas de finales de agosto. La vendimia se desarrolló el 30 de septiembre y el 1 de octubre en buenas condiciones.

El 2020 se caracterizó por ser un año con gran cantidad de fruta, con rendimientos óptimos y condiciones de maduración buenas, lo que derivó en un buen estado sanitario de las uvas. Estos son factores clave para asegurar un vino de calidad como este VS Murua.

VARIETADES 90% tempranillo, 10% mazuelo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación espontánea a temperaturas entre 24 y 27 grados. Remontados suaves, “delestage” y poca oxigenación en la fermentación alcohólica. Maceración entre 10 y 15 días. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés (40 %) y americano (60 %).

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo vivo, bonito, intenso y brillante con reflejo violeta.

AROMA: La primera impresión es discreta pero rápidamente aparece su aroma frutal e intenso. En nariz tiene aromas a pimienta roja maduro y frutas rojas con toques balsámicos. Es un vino elegante, muy fresco y agradable. Un vino de verdadero placer.

BOCA: La entrada es suave, muy fina y sabrosa. Posee un buen volumen medio, es fresco, muy largo, goloso y conquistador.

La añada 2020 fue clasificada como muy buena. VS Murua se caracteriza por ser un vino de gran personalidad, elegancia y expresión frutal. Es un vino seductor, fiel reflejo del lugar del que procede (“sierra alavesa”) y de la añada (2020), fantástica para los amantes del vino.

Origen: D.O. Ca. Rioja.

Grupo Calidad: Tinto con 16 meses en barrica.

Grado Alcohólico: 15 % vol.

Guarda Potencial: 8-9 años.

Temperatura de servicio: 14-16°C.

Alérgenos: Contiene sulfitos.