

“MURO VIURA ” Blanco Joven

Denominación de Origen: Rioja

Variedades: 100% Viura (Macabeo)

Grado alcohólico: 12,8 %

Edad del Viñedo: más de 50 años.

Terreno: Arcillo calcáreo.

Elaboración: La uva blanca entera se introduce en un depósito de acero inoxidable y se pisa, no se prensa para mantener la mayor cantidad de aromas. El mosto que aparece fermenta a 15°C durante 20 días para extraer la mayor cantidad de aromas primarios. A continuación no se realiza la fermentación maloláctica para obtener mayor frescor en el vino. El vino permanece durante dos meses con las lías de las levaduras para conseguir mayor cuerpo en boca y un final más cremoso. Este vino no ha recibido una estabilización agresiva, por lo que podrían aparecer precipitados de bitartratos.

Producción anual:

40.000 botellas

Notas de Cata:

Color: Amarillo con tonos verdosos alrededor del ribete.

Nariz: Aromas de fruta tropical, miel, pera mezclado con flores blancas. Es un vino de intensidad aromática media alta.

Boca: Es un vino glicérico por la estancia con las lías, muy vivo con aromas tropicales. El ataque es equilibrado y con buena estructura. Los aromas primarios permanecen en el retrogusto.

