

“MURO 2018” Tinto Crianza



Denominación de Origen: D.O. Calificada Rioja

Capacidad: 750 ml

Variedades: 90% Tempranillo. +10% Graciano

Grado alcohólico: 14,5 %

Edad del Viñedo: viñedo entre 25 y 40 años.

Terreno: Arcillo calcáreo.

Producción Anual: 30.000 botellas

Elaboración: Despalillado. Fermenta en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 24°C, durante 12 días y bazuqueos del sombrero, después los hollejos pasan a la prensa tipo vertical, que mantiene la calidad del proceso. La fermentación maloláctica dura 10 días y se realiza para eliminar el ácido málico. Y finalmente pasa más de 14 meses en barricas de roble americano 50% y 50% francés. Este vino no sufre tratamientos agresivos de estabilización por lo que es posible que aparezca algún precipitado natural.

Notas de Cata:

Color: Rojo con pequeños ribetes morados.

Nariz: Vino de intensidad alta. Es un vino que evoluciona desde las notas torrefactas y balsámicas pasando a gran cantidad de notas de fruta roja para más tarde aparecer aromas de heno, anís y especias.

Boca: Es un vino sedoso bien estructurado con un grato equilibrio entre la madera y la fruta. Aparece en boca una amplia gama de aromas frutales, fruta negra, tabaco, balsámicos y un toque de madera tostada. El retrogusto es afrutado.

Temperatura de Servicio: 15°C-16°C

Gastronomía: Jamón Ibérico y quesos, carnes rojas, carnes asadas.

Consideraciones del Año 2018/ Calificación Buena

El año estuvo marcado por fenómenos meteorológicos de poca transcendencia a nivel general, así como por una continua incertidumbre ocasionada por las continuas amenazas de mildiu.

La brotación se inició con un retraso de 20 días sobre la campaña anterior. El ciclo vegetativo de esta campaña se caracterizó por la ausencia de contratiempos meteorológicos severos.

Las precipitaciones registradas fueron abundantes durante el invierno, la primavera de 2018 y la primera quincena de julio.

La maduración discurrió por cauces normales destacando los adecuados parámetros cualitativos y el mayor peso medio de las bayas debido a las buenas condiciones meteorológicas.

La vendimia comenzó, 17 días después que la campaña anterior motivado especialmente por la mayor lentitud en alcanzar el final de maduración.

Entre las características que definen el perfil medio de los vinos de la cosecha 2018, cuya graduación media fue ligeramente inferior a la de los años anteriores

Bodegas Muro

Avenida Gasteiz, 29 01306 Lapuebla de Labarca (Álava) Tfno.: 627 43 47 26 / E-mail: info@bodegasmuro.es www.bodegasmuro.es