

“MURO” Monovarietal 100% Garnacha 2021



Denominación de Origen: Rioja de la zona del río Najerilla en la subzona de Rioja Alta.

Variedades: 100% Garnacha tinta centenaria datada en 1904.

Terreno: Arenoso con canto rodado.

Parcela de 1 hectárea, compuesta por 50% Garnacha tinta, Garnacha Gris y otras tintas no identificadas junto a 50% Viura, en el Paraje de La Encina Perez a una altitud de 630 m en las estribaciones de la Sierra de Moncalvillo, con clima continental.

Analítica

Alcohol %: 14,6

Acidez Total(tartárica):5,7

PH: 3,5

Azúcares Residuales:1,5

A.Volátil:0,59; Ac. Málico:0,36; I. color:8,4; I.P.T.:54

Producción: 1500 botellas

Consideraciones del Año 2021/Calificación Muy Buena

Condiciones meteorológicas muy favorables a lo largo de todo el ciclo vegetativo incluyendo la vendimia.

Las precipitaciones desde 1 enero hasta el 30 de septiembre de 2021 fueron de unos 130 litros/m² menores que el año anterior, lo que supuso una reducción media del 30%, destacando los meses de julio y agosto sin ninguna precipitación significativa.

Las temperaturas durante el ciclo vegetativo del año 2021 fueron inferiores a las de los últimos años y, especialmente, a las del año 2020.

Los meses de julio y agosto tuvieron una temperatura media de un grado menos que el año anterior y la suma de temperaturas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre fue de unos 130º C menos que el año pasado. Solo hubo dos días de temperaturas muy altas (22 de julio y 14 de agosto) con temperaturas máximas en torno a 38º C.

Estas temperaturas y precipitaciones más bajas contribuyeron a una mayor síntesis y menor degradación de antocianos y de compuestos aromáticos, lo que causó un contenido en antocianos de la uva tinta del orden del 40-50% superior al contenido medio de los últimos veinte años así como de la carga aromática.

Además, la extensión del periodo de la vendimia favoreció una maduración fenólica sin aceleración y una recolección selectiva.

Elaboración: La uva fue recogida el 21 de octubre de 2021, a mano, en cajones de 500 kg. Ya en la bodega se pasó por mesa de selección y a continuación se despalilló. Fermenta en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 22ºC, durante 8 días con remontados muy ligeros, después pasa a la prensa vertical, que mantiene la calidad del proceso. La fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas de roble francés de 500 l de segundo año. La crianza se mantuvo en esos bocois, por espacio de 9 meses.

Este vino no sufre tratamientos agresivos de estabilización por lo que es posible que aparezca algún precipitado natural.

Este vino procedente de un viñedo centenario y con mucha historia nació de la unión de los enólogos Jesus Madrazo, Susana Fernández y Miguel Angel Muro con la idea de hacer una garnacha diferente que expresara la frescura de la zona. El cultivo, elaboración y crianza ha sido una fusión de ideas y criterios enológicos aunando la experiencia de estos tres enólogos.

Notas de Cata:

Color: Rojo de capa media y ribete granate. Es limpio y brillante.

Nariz: Vino de intensidad alta, elegante, muy varietal, sincero de gran complejidad aromática. Se presentan matices dulces como orejones, florales de rosa roja, minerales y frutas rojas.

Boca: Es un vino franco, con entrada suave y sedosa; en la mitad de la boca aparecen toques cítricos que le dan frescura, propia de la variedad, para más tarde pasar a minerales, tanino maduro y acabar con sensaciones lácticas.

Temperatura de Servicio: 16°C-18°C

Gastronomía: gracias a la acidez, típica de la variedad, se recomienda con platos especiados, platos potentes como legumbres incluso platos con picante.

Curiosidades: Esta es la primera cosecha de este vino puesta a la venta.



Bodegas Muro
Avenida Diputación, 01306 Lapuebla de Labarca (Álava)
Tfno.: +0034 627 43 47 26 / E-mail: info@bodegasmuro.es www.bodegasmuro.es

