



## “MURO” Monovarietal 100%Maturana2017

**Denominación de Origen:** Rioja

**Calificación añada:** Muy Buena

**Consideraciones del Año 2017/Calificación Muy Buena**

La brotación se inició en marzo, con un adelanto de unos 15 días con respecto al año 2016.

La excelente sanidad del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo, con total ausencia de plagas o enfermedades de importancia, ha sido una de las características más destacadas de una cosecha cuya vendimia ha sido de las más tempranas de la historia de Rioja

En conclusión, aunque escasa, la cosecha 2017 ha ofrecido vinos con graduaciones alcohólicas ligeramente más altas que la campaña pasada (debido a la falta de precipitaciones en el periodo de maduración y días de temperaturas extremas durante el verano), dotados de muy buena estructura y con alto potencial de envejecimiento, lo que permite definirla como una cosecha de gran calidad.

**Variedades:** 100% Maturana

**Grado alcohólico:** 15 %

**Terreno:** Arcillo calcáreo.

**Elaboración:** Despalillado. Fermenta en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 25°C, durante 12 días, después pasa a la prensa tipo vertical, que mantiene la calidad en el proceso, sufre a lo largo de 10 días la fermentación maloláctica en depósitos de hormigón y para finalmente pasar 18 meses en barricas de roble francés de 500 l y barricas de 225 litros de roble francés y americano. Este vino no sufre tratamientos agresivos de estabilización por lo que es posible que aparezca algún precipitado natural.

### **Notas de Cata:**

**Color:** Rojo de capa muy alta y ribete granate. Es limpio y brillante.

**Nariz:** Vino de intensidad alta elegante, sincero de gran complejidad aromática. Se presentan aromas varietales como el pimentón, pimienta roja y balsámicos, mentas, además de regaliz, flores, hierbas de sotobosque y fruta roja.

**Boca:** Es un vino franco, bien estructurado, persistente, cálido con un buen equilibrio entre tanino y acidez, aparece en boca una amplia gama de aromas frutales y vegetales como las finas hierbas, pimienta negra, especiados, pimentón, chocolate negro, y retrogusto torrefacto.

**Temperatura de Servicio:** 16°C-18°C

**Gastronomía:** se recomienda con marisco, carnes rojas asadas y caza.

**Curiosidades:** Esta es la quinta cosecha de este vino puesta a la venta junto a 2010,2012, 2015, 2016 y 2017.