

M
MURO
Bodegas

“MIGUEL ANGEL MURO ” Tinto Joven



Denominación de Origen: Rioja -Rioja Alavesa

Variedades: 100% Tempranillo

Grado alcohólico: 13,9 %

Edad del Viñedo: hasta 25 años.

Terreno: Arcillo calcáreo.

Producción Anual: 150.000 botellas

Elaboración: Maceración carbónica típica de rioja-alavesa. Fermenta en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada, el racimo entero de uva tinta tempranillo y el de uva blanca viura durante 7 días, después pasa a la prensa tipo vertical que mantiene la calidad en el proceso y finalmente sufre la fermentación maloláctica durante 10 días.

Notas de Cata:

Color: Rojo, con pequeños ribetes morados.

Nariz: Alegre, con fruta roja (fresas, cítricos, regaliz), intensidad media. A medida que se oxigene un poco la intensidad se ampliará.

Boca: Es joven, con pequeños burbujeos, que a medida que pasa el año se van perdiendo. Es grato, cálido, muy afrutado. Desde frutas rojas, a pasas, con un tanino joven.

Temperatura de Servicio: 12°C-15°C

Gastronomía: Carnes blancas y rojas, pescados ahumados, pasta, queso.