MURO
Bodegas

“MURO ” Tinto Reserva 2016

Denominación de Origen: Rioja

Variedades: 90%Tempranillo+10% Graciano.

Grado alcohólico: 14,5 %
Acidez total: 5,82
PH: 3,58

Edad del Viñedo: Superior a 50 años.
Terreno: Arcillo calcáreo.
Producción Anual: 4.000 botellas

Elaboración: Despalillado. Fermenta en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 25 ºC, durante 12 días y bazuqueos del sombrero, después los hollejos pasan a la prensa tipo vertical, que mantiene la calidad del el proceso. Realiza, en barrica, a lo largo de 2 meses fermentación maloláctica para eliminar el acido málico. Y finalmente pasa 18 meses en barricas de roble francés y al menos 6 meses en botella. Este vino no sufre tratamientos agresivos de estabilización por lo que es posible que aparezca algún precipitado natural.

Cosecha y año de aparición en el mercado de la primera añada: Primera cosecha en el mercado 2004 que salió en el año 2008. No es un vino que todas las cosechas salgan al mercado, las añadas a la venta han sido 2004 ,2006 ,2010 ,2012 ,2014 y 2016.

Notas de cata:

Color: De color cereza picota con ribete granate claro. Se presenta limpio y fresco, de aspecto brillante, intenso e ilustre.
Nariz: En fase olfativa sobresale su frescura y es franco desde su entrada. Intensidad media alta. A copa parada aparece serie especiada, frutal y vegetal. Con movimiento en copa se nos presenta una amalgama sensitiva olfativa: Mermelada de frutos rojos, ciruelas en licor, flores de sotobosque, balsámicos como el Mentol, eucalipto y regaliz y una serie de madera, torrefactos y cacao que crean perfecta armonía junto los registros frutales, de campo, frescura y anís.
Boca: es franco, neto y limpio de intensidad alta encubierta y persistencia justa en busca del equilibrio. Tanino equilibrado maduro y sabroso, acidez suave y fresca integrada respetándose mutuamente al igual que su medio

cuerpo alcohólico y finalmente un retro nasal que sobrevive ante toda esta mezcla sensitiva de madera y acidez y mineralidad.
Ataque , paso y post gusto equilibrado.
Textura flexible con firmeza pero sensible. Estructurado y armonioso.

Gastronomía: se recomienda con carne roja, carnes asadas y caza.

Bodegas Muro
Avenida Diputación, 401306 Lapuebla de Labarca (Álava)
Tfno.: +0034 627 43 47 26 / E-mail: info@bodegasmuro.es www.bodegasmuro.es