



“MURO MADURADO 2022” Vino Blanco



Denominación de Origen: Rioja

Variedades: 100% Viura (Macabeo)

Grado alcohólico: 13 %

Elaborador: Bodegas Muro

Edad del Viñedo: más de 50 años.

Terreno: Arcillo calcáreo.

Elaboración: La uva blanca entera se introduce en un depósito de acero inoxidable y se pisa, no se prensa para mantener la mayor cantidad de aromas. El mosto que aparece fermenta a 15°C durante 20 días para extraer la mayor cantidad de aromas primarios. No se realiza la fermentación maloláctica para obtener mayor frescor en el vino. El vino permanece durante dos meses con las lías de las levaduras para conseguir mayor cuerpo en boca y un final más cremoso. A continuación, entró en barricas de roble húngaro y francés donde pasó más de 7 meses.

Fecha de embotellado: 2 agosto 2023

Producción anual: 1500 botellas

Notas de Cata:

Color: Ligeramente dorado alrededor del ribete.

Nariz: Elegantes aromas amielados y minerales pasando a cítricos y mentolados. Es un vino de intensidad aromática media alta.

Boca: Buena entrada en boca, con centro mineral y final licoroso. Es un vino untuoso con buena estructura debido a su crianza en lías y en bocoí. El aporte de la crianza en roble es muy sutil.

Consideraciones del Año 2022/ Calificación Muy Buena

Gran calidad de los vinos destacando su marcada definición territorial que ha sido más acusada esta campaña por las condiciones climáticas tan diferentes en las que se desarrolló la fase de maduración. *“se dio un ciclo vegetativo muy rápido, con un acortamiento entre los estados fenológicos, con altas temperaturas desde mayo hasta el final del ciclo, y una escasez de precipitaciones que no varió hasta el mes de agosto. Estas condiciones propiciaron la ausencia de enfermedades fúngicas, lo que conllevó a unas extraordinarias condiciones sanitarias durante todo el ciclo”*. Destaca lo prematuro que fue el inicio de esta vendimia y lo extensa.

Los vinos tienen una graduación alcohólica moderada, menor que los últimos años, y su pH y acidez total se muestran en valores similares a las de recientes cosechas, destacando el Índice de Color y el de Polifenoles Totales, que son más elevados.

Los blancos son vinos con una correcta definición aromática y una sorprendente frescura que hace que sean muy armónicos.

Análisis Del Vino:

ALCOHOL %: _____ 13,30 %
ACIDEZ TOTAL: _____ 5,60 (en gr./l de Tartárico)
pH: _____ 3,32
ACIDEZ VOLATIL _____ 0,50 (gr./l de Acético)
AZUCARES RESIDUALES _____ 1,5 g/l

Bodegas Muro
Avenida Diputación, 4 01306 Lapuebla de Labarca (Álava)

Tfno.: +0034 627 43 47 26 / E-mail: info@bodegasmuro.es www.bodegasmuro.es

