

jme

JME Viura

Rioja. Representa un gesto de aprecio hacia una variedad que durante ciertas épocas había quedado relegada.

En nariz es un vino muy fino y complejo, con las notas particulares de la Viura (flores blancas, cítricos y peras), envueltas de tonos aromáticos de su crianza en barrica (vainillas, cocos, especias). La sensación en boca es muy golosa y suave, con una acidez muy bien equilibrada.

Viticultura y elaboración

Las uvas provienen de viñas viejas de viura de la zona de Elciego en el corazón de la Rioja Alavesa. Tras un ligero prensado, el mosto flor –la fracción más aromática y limpia del prensado– pasa a barricas nuevas de roble francés donde fermenta durante 22 días. Una vez fermentado, permanece 7 meses en la barrica. Periódicamente durante el primer mes de su crianza, se remueven las lías finas con el objeto de conceder al vino una mayor sensación de cuerpo y complejidad.



BODEGAS ★ ♡ MURIEL

Ctra. Laguardia s/n 01340 Elciego (Álava) Spain
Tel.: 00 34 945 606 268 Fax: 00 34 945 606 371
www.bodegasmuriel.com