



MURIEL

Viñas Viejas

GRAN RESERVA

DOCa RIOJA

VIÑEDO

Situación:viñedos en Elciego (Rioja Alavesa).

Clima:mediterráneo continental, con marcada influencia atlántica.

Suelos:arcillo-calcáreos, pobres en materia orgánica.

Variedad:tempranillo de 35 a 40 años de edad, con conducción en vaso y en espaldera.

ELABORACIÓN

Vendimia:cosecha manual y en cajas, durante los primeros 10 días de octubre.

Fermentación:20 días en depósitos de acero inoxidable.

Rutinas:bazuqueo diario.

Envejecimiento:24 meses en barricas de roble, más un mínimo de 36 meses en botella.El 75% de las barricas son de roble francés y el 25% restante de roble americano. Todas son nuevas.

NOTA DE CATA

Color:característico rojo rubí con ribete anaranjado de la maduración.

Nariz:de gran intensidad, con aromas de vainilla, café, especias y fruta madura, junto con notas de la maduración en botella: cuero, hojas secas, tabaco.

Boca:suave y sedosa, con mucha personalidad.

Postgusto:muy prolongado y placentero.

GASTRONOMÍA

Todo tipo de carnes asadas.

Recetas clásicas, como los estofados de caza.

Quesos curados y ahumados.

Postres de chocolate negro.

SERVIR A 16-18°C