



MURIEL

Muriel Rosado

Viticultura y elaboración

Elaborado con uvas de la variedad Garnacha. La uva procede de viñedos de la subzona de la Rioja Alta. Los suelos son de tipo calcáreo de textura franco-arcillosa muy pobres.

La elaboración se inicia con un sangrado tras ocho horas de maceración con los hollejos.

La fermentación, a temperatura controlada de 16°C, permite mantener todos los aromas varietales.

Cata y gastronomía

Vino limpio y brillante, de un color guinda claro con reflejos a grosella. Con aromas intensos a fresas y cerezas ácidas, pétalos de rosa y un ligero toque a regaliz. En boca es fresco, con un buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico.

Marida con todo tipo de pastas, arroces, ensaladas y carnes blancas. Acompaña muy bien productos del mar y resulta ideal con ensaladas y comidas ligeras.



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