



# MURIEL



Rosado  
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 y garnacha.

## ELABORACIÓN

**Vendimia:** finales de septiembre.

**Maceración:** Prensado directo de las uvas tintas..

**Fermentación:** 12 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16° C.

**Crianza:** un mes con lias para mantener el frescor y más volumen en boca.

## NOTA DE CATA

**Color:** tonos de grosella muy claros. Limpio y brillante.

**Nariz:** aromas intensos a fresas y cerezas ácidas, pétalos de rosa y un ligero toque de regaliz.

**Boca:** de gran frescura, con un buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico.

**Postgusto:** persistente y afrutado, muy agradable.

## GASTRONOMÍA

Aperitivos variados.

Ensaladas y verduras de temporada a la parrilla.

Pescados ahumados, pulpo a la gallega, salpicón.

Todo tipo de arroces.

Recetas de pasta.

Aves y, en general, carnes blancas asadas.

**SERVIR A 10 °C**