



MURIEL



Tinto
DOCa
Rioja

VIÑEDO

Situación: 100% en Elciego (Rioja Alavesa).

Orientación: predominantemente sur.

Suelos: arcilloso-calcareos.

Varietades: tempranillo.

Edad media del viñedo: 25 años.

Conducción: vides en vaso y espaldera.

ELABORACIÓN

Fermentación: 15 días en depósitos de acero inox.

Rutinas: bazuqueo diario.

Crianza: 12 meses en barricas de roble más 12 meses en botella.

Tipo de barrica: roble americano (60%) y francés(40%).

Otros detalles: 30% de las barricas son nuevas.

NOTA DE CATA

Color: cereza brillante.

Nariz: aromas de la crianza (vainilla, coco, café) combinados con notas de fruta roja madura y de regaliz.

Boca: amplia, elegante, de taninos suaves.

Postgusto: sabroso, placentero y limpio.

Alcohol: 13%Vol.

GASTRONOMÍA

Tapas y embutidos, jamón curado e ibéricos.

Recetas de pasta y arroces de carne.

Quesos no muy curados.

Cordero asado.

Hamburguesas y carnes a la brasa y en barbacoa.

SERVIR A 15-17°C

PREMIOS

GILBERT & GAILLARD 2020
Oro
Muriel Crianza 2017

DECANTER 2020
90 puntos
Muriel Crianza 2016