



MURIEL



Tinto
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

PREMIOS

MUNDUS VINI 2021

Plata

Muriel Gran Reserva 2011

**DECANTER
MEJORES GRANDES
RESERVAS RIOJA 2021**

Mejores 33

Grandes Reservas

Muriel Gran Reserva 2011

JAMES SUCKLING 2020

92 puntos

Muriel Gran Reserva 2011

**CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES 2020**

Gran medalla de Oro

Muriel Gran Reserva 2010