



Viña Muriel



Blanco
DOCa
Rioja

VIÑEDO

Situación: finca de El Gallo, a dos kilómetros del núcleo de Elciego (Rioja Alavesa).

Clima: mediterráneo continental, con marcada influencia atlántica.

Suelos: arcillo-calcáreos, pobres en materia orgánica.

Variedad: viura de 30 años de edad, con conducción en vaso y en espaldera.

ELABORACIÓN

Vendimia: cosecha manual y en cajas, durante la primera quincena de octubre.

Fermentación: tras un prensado de la uva muy delicado, el mosto fermenta durante 20 días en barricas de roble francés de grano fino.

Maduración: 8 meses en las mismas barricas, tras lo que el vino pasa un mínimo de 18 meses en botella, para ganar la redondez y complejidad que lo hacen tan especial.

NOTA DE CATA

Color: amarillo pálido, con destellos dorados.

Nariz: muy compleja y armónica, con notas de frutas cítricas y flores blancas, vainillas finas y los toques tostados de la maduración en roble.

Boca: acolchada, fresca; con un volumen notable y un paladar sedoso, muy indicado para armonizar con gastronomía.

Postgusto: suave y persistente, muy jugoso.

GASTRONOMÍA

Todo tipo de sopas y cremas.

Pescado asado, guisado, ahumado, frito, sushi.

Arroces y pastas de base marinera.

Risotto de hongos.

Carnes blancas en salsas ligeras.

Foie, quesos suaves.

SERVIR A 9-10 °C

PREMIOS

DECANTER – SPANISH INDIGENOUS WHITES 2021

96 puntos
The Best Viña Muriel Blanco Reserva 2013

TIM ATKIN SPECIAL REPORT RIOJA 2019

90 puntos
Viña Muriel Blanco Reserva 2013

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2018

Plata
Viña Muriel Blanco Reserva 2013