



MURIEL



D.O. Ca. Rioja, Rioja Alavesa
AÑADA 2025

VIÑEDO

Situación: Viñedos seleccionados en zonas de Rioja Alavesa y Rioja Alta. Altitud: Alrededor de los 500 metros.

Orientación: Variable. Morfología: Mesetas y terrazas sin apenas vegetación arbórea.

Edad del Viñedo: Media de 40 años.

Suelo: Calizos con incursiones arcillosas y areniscas, con una textura franco arcillosa y muy pobres en materia orgánica.

Clima: Mediterráneo oceánico, con influencia continental y atlántica.

Variedad: En su gran mayoría Viura más un aporte de Tempranillo Blanco.

ELABORACIÓN

Vendimia: principalmente manual, se llevó a cabo la segunda mitad de septiembre.

Prensado: realizamos un suave prensado y una maceración del mosto con las pieles durante tres horas, con la finalidad de conseguir una alta intensidad aromática.

Fermentación y envejecimiento: la mayor parte del mosto fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, para potenciar aromas y frescura. Un porcentaje menor fermentó y maduró en barricas de roble francés.

NOTA DE CATA

Color: amarillo pálido brillante, con reflejos verdosos.

Nariz: intensa y fresca, con notas florales y afrutadas (peras blancas, manzanas, limón, lima y otros cítricos).

Paladar: jugoso, sabroso, con una buena estructura y una acidez muy equilibrada.

Postgusto: fresco y con una elevada persistencia. Deja un recuerdo pleno y placentero.

GASTRONOMÍA

Todo tipo de pescado: frito, asado, guisado y, especialmente, a la parrilla.

Todo tipo de marisco: almejas, mejillones, navajas, gambas...

Arroces y pastas a base de pescado y marisco.

Cremas frías y ensaladas verdes y de fruta.

Sushi.

Ideal como aperitivo y acompañando el tapeo.

SERVIR A UNOS 9-10 °C