



MURIEL



TEMPRANILLO GARNACHA VIURA

D.O.Ca. Rioja
VINTAGE 2025

VIÑEDO

Situación: Selección de viñedos en varias ubicaciones de la DOCa Rioja.

Altitud: 350-550 metros.

Orientación: Variable.

Morfología: Viñedo en meseta, ladera suave y terrazas.

Edad del Viñedo: De 5 a 40 años.

Suelo: Arcillo-ferrosos, arcillo-calcáreos y suelos aluviales.

Clima: Mediterráneo de marcada influencia atlántica y continental.

Variedad: Tempranillo, Garnacha & Viura

Añada 2025: una cosecha de alta calidad pero de muy baja producción. Marcada por desafíos meteorológicos, la vendimia se adelantó con racimos de grano pequeño y excepcional estado sanitario.

ELABORACIÓN

Vendimia: cosecha mayoritariamente mecanizada, desde finales de septiembre hasta principios de octubre.

Maceración: el mosto se mantiene en contacto con los hollejos por espacio de 8 horas, siguiendo el método del sangrado, tradicional en la elaboración de vinos rosados.

Fermentación: 12 días en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: vino joven, sin envejecimiento en bodega. Pasa dos meses en botella antes de su lanzamiento.

CATA

Un vino expresivo, auténtico, que recoge lo mejor de cada variedad.

Color: Rosa frambuesa, con reflejos violáceos.

Nariz: Aromas intensos de fresa fresca y cereza, con un toque de regaliz rojo.

En Boca: Fresco y equilibrado, muy sabroso.

Postgusto: Persistente y muy floral.

Alcohol: 13% Vol.

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo refrescante.

Tapas.

Ensaladas en vinagretas.

Pastas y arroces.

Aves y carnes blancas.

Pizzas.

SERVIR A 7-9 °C