



MURUA



ACLYS

La uva procede en su totalidad de viñedos propios con edades comprendidas entre los 10 y los 30 años con unos rendimientos medios de 5.000 kg/ha.

VARIEDADES

94% tempranillo y 6% graciano.

CRIANZA

Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA

VISTA: Rojo cereza brillante.

AROMA: Nariz delicada e intensa con aromas florales y a frutas, monte bajo, moras, fresas, chocolate y avellanas.

BOCA: Entrada carismática y elegante con volumen medio y frescura intensa. Aromas a frambuesas, rosas, clavo y laurel con un final persistente y buenos taninos pulidos.

Ideal para maridar con carnes a la brasa y chocolate.

Origen: D. O. Ca. Rioja.

Grupo Calidad: Tinto con 14 meses en barrica.

Grado Alcohólico: Aproximadamente 14,5 % vol.

Guarda Potencial: 10 años.

Temperatura de servicio: 16-17°C.