



# MURUA



## VS MURUA 2019

Los viñedos de los que procede VS Murua tienen entre 20 y 55 años de edad. Los suelos son principalmente arcillosos, destacando alguno arcillo-calcáreo. Para este vino se escogen aquellas parcelas con un buen porcentaje de arcilla para garantizar el frescor y la fruta que posteriormente se apreciarán en este vino.

Aunque el invierno de 2018 fue más seco que húmedo, las lluvias de la primavera y el verano de 2019 fueron convenientes y sin excesos. El aire intenso y las temperaturas frescas afectaron al desarrollo de la floración, lo que ocasionó que los racimos fueran menos compactos. Su tamaño medio fue inferior entrando en los parámetros adecuados para nuestras metas de calidad.

La vendimia se desarrolló en muy buenas condiciones entre el 6 y el 8 de octubre. Las variedades de uva tempranillo y mazuelo presentaron un rendimiento especialmente bueno.

La planta, después de un año 2019 soleado, se desarrolló sin inconvenientes gracias a un abastecimiento de agua ajustado y suficiente.

La añada 2019 se caracterizó por una muy buena concentración que, a su vez, conservó un pH excelente garantizando el envejecimiento del viñedo.

**VARIETADES** 90% tempranillo, 10% mazuelo.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación espontánea, a temperaturas entre 24 y 27 grados. Remontados suaves, “delestage” y poca oxigenación en la fermentación alcohólica. Maceración entre 10 y 15 días. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés (30 %) y americano (70 %).

### NOTA DE CATA

**VISTA:** Color rojo cereza picota, intenso y brillante con reflejo rosáceo.

**AROMA:** La primera impresión es intensa, franca y muy perfumada. En nariz, tiene aromas a frutas negras, mermeladas y toques balsámicos. Es un vino elegante, muy agradable y con buena evolución.

**BOCA:** El ataque en boca es explosivo, potente y equilibrado. La entrada es muy fina pero poderosa. Posee un buen volumen y tiene una magnífica persistencia.

La añada 2019 fue clasificada como excelente. VS Murua se caracteriza por ser un vino con mucha personalidad y con buen potencial de guarda. Es un vino elegante y seductor, fiel reflejo del lugar del que procede (“Sierra Alavesa”) y de la añada (2019), fantástica para los amantes del vino.

**Origen:** D.O. Ca. Rioja.

**Grupo Calidad:** Tinto con 16 meses en barrica.

**Grado Alcohólico:** 14,5 % vol.

**Guarda Potencial:** 8-9 años.

**Temperatura de servicio:** 14-16°C.