



# MURUA



## VEGUÍN DE MURUA GRAN RESERVA

Las uvas destinadas al vino Vegin de Murua han sido seleccionadas entre viñas muy antiguas, algunas casi centenarias, situadas al pie de Sierra Cantabria, en las mejores fincas de Bodega Murua. Esta particularidad limita la producción a 2.500 Kg./ha. Los racimos son vendimiados a mano por profesionales que seleccionan los mejores. Luego, en la propia bodega, se culmina el proceso en la mesa de selección.

**VARIETADES** 90% tempranillo, 9% graciano y 1% mazuelo.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se inició de forma espontánea, sin ningún tipo de intervención, con un respeto total por la materia prima. Los procesos de fermentación y maceración duraron veinte días. Después, se realizó la fermentación maloláctica sobre lías, en tinas de roble francés de 18.000 litros. Durante los 25 meses siguientes, el vino envejeció en barricas nuevas de roble francés y americano de 225 L. Posteriormente, se hizo una clarificación suave y mínima filtración del vino, antes de llegar al embotellado final. El resto de la crianza se ha desarrollado en la propia botella, en los calados subterráneos de la bodega, en ausencia total de luz y vibraciones, esperando a que el vino adquiera todo su potencial.

### NOTA DE CATA

**VISTA:** Color granate intenso y brillante.

**AROMA:** Nariz potente, con frescos aromas a hierba seca, a menta y especias y agradables notas balsámicas. En nariz es complejo, equilibrado y que se mantiene en el tiempo pareciendo cada vez más delicado.

**BOCA:** Se percibe finura, frescura y armonía, pero con cierto carácter. Se aprecia el importante panel aromático de las variedades y los robles de la bodega. Este vino tiene un buen volumen medio y un gran equilibrio. Después de un tiempo en la copa se descubre el "bouquet" pasando por aromas a ahumados, canela, clavo, roble, tomillo, menta y notas especiadas.

Vegin de Murua Gran Reserva es un vino con una gran historia que contar, desde el momento en el que se descorcha la botella

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

**Grupo Calidad:** Tinto Gran Reserva.

**Grado Alcohólico:** 14,5 % vol. aprox.

**Guarda Potencial:** 20 años.

**Temperatura de servicio:** 17-18°C.

*Se recomienda decantar y dejar oxigenar en la copa para que desarrolle todo su potencial aromático y gustativo.*