



MURILLO VITERI

BLANCO



Materia Prima

Uvas seleccionadas procedentes de viñedos propios de la subzona de Rioja Alta.

Variedad 100% Viura. Monovarietal.

El suelo es principalmente de tipo calcáreo.

Producción 6500 kgs/hta.

Poda en verde para regular el número de racimos por cepa.

Vendimia manual con selección de uva.

Elaboración

Se realiza en depósitos de acero inoxidable de 25.000 lts de capacidad con control de temperatura por camisas de refrigeración entre 14° y 16°C

El prensado se lleva a cabo en prensas horizontales de acero inoxidable con presiones mínimas para evitar roturas de pepitas

Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica.

Cata

Color muy pálido y brillante con reflejos nacarados. De aromas intensos de flores y frutas asimilable a melocotón. En boca es suave, pleno de carácter, dejando una sensación fresca y de matices persistentes. Para su servicio entre 7 y 9°C.

B o d e g a s

MURILLO VITERI

C e n i c e r o

La Majadilla s/n. 26350 Cenicero. La Rioja

Tf +34 941 454689. Tf Com +34 944 495839. Fax +34 944 263725

www.bodegasmurilloviteri.com