



MURILLO VITERI E X P R E S I Ó N



Materia Prima

Viñedos de la familia de 70 años de la finca del “Atajo” con formación en vaso

Variedades 85% Tempranillo 10% Mazuelo 5% Graciano

Suelo calcáreo de un rendimiento de 2500 kgs/hta

Vendimia manual con selección de uva en el campo y en mesa de selección en la recepción.

Elaboración

Realizada en depósito de acero inoxidable con control de temperatura por camisas de refrigeración.

8 remontados diarios de 20 minutos para extracción de color y oxigenación

6 meses de estancia en bodega de primer uso de roble americano de 225 lts. Con un “soutirage” mensual y dos trasiegos

Madera de la bodega proveniente de robles de los bosques de la cordillera de los Montes Apalaches (Pensilvania. EEUU) secada en las instalaciones de la bodega y construida “in situ”.

20 meses de estancia en depósito para ensamblado de aromas

12 meses de reposo en botella (0,75L Elite) antes de salir al mercado

Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica

Producción de 11.000 botellas

Cata

Color rubí denso oscuro con tonos morados. Capa alta. Limpio y brillante. Nariz intensa de aromas primarios de uvas de tempranillo con matices de madera de roble americano muy ensambladas. En boca destaca su naturalidad, sin aristas, redondo y muy persistente en boca.

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