



MURILLO VITERI

TINTO JOVEN



Materia Prima

Uvas seleccionadas procedentes de viñedos propios:

50% Rioja Alta 50% Rioja Alavesa.

Variedades 90% Tempranillo 10% Viura.

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 de 21 a 23° C durante 11 días

Combinación de despallado y maceración carbónica (encubado y fermentación de racimos enteros)

3 remontados diarios de 40 minutos para extracción de color y oxigenación.

Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica.

Asentado en botella (0,75L Elite) antes de su comercialización.

Cata

Color intenso con tonos cereza picota, brillante y vivo. En la nariz destacan los aromas varietales de frutas rojas de buen balance y persistencia que se hacen más intensos en la fase retronasal. Es fresco en boca, muy redondo, equilibrado y sobresaliendo las frutas previamente percibidas en nariz.

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