



MURILLO VITERI

RESERVA



Materia Prima

Viñedos Propios de las fincas de Los Valles, Tahola y Valdegún.
Variedades 85% Tempranillo 10% Mazuelo y 5% Graciano.
La edad media de las viñas es de 25 años con formación en vaso.
El suelo es principalmente de tipo calcáreo.
Producción 5000 kgs/hta.
Poda en verde para regular el número de racimos por cepa.
Vendimia manual con selección de uva.
Cosechas seleccionadas

Elaboración

Se realiza en depósitos de acero inoxidable de 25.000 lts de capacidad con control de temperatura por camisas de refrigeración
3 remontados diarios de 40 minutos para extracción de color y oxigenación.
Crianza en barricas de roble americano de 225 lts de los bosques de Ohio (EEUU).
Edad media de las barricas 4 años.
24 meses de estancia en barrica con un “soutirage” cada 2 meses y un trasiego cada 6.
12 meses en depósito para ensamblado de aromas antes del embotellado.
18 meses de reposo en botella (0,75L Elite) antes de salir al mercado.
Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica
Producción limitada.

Cata

Elegante color rubí vivo con complejo bouquet. En nariz es pleno en aromas, lleno de frutalidad arropada con una excelente madera y toques avainillados.
En boca es redondo, estructurado, con largo final dejando una sensación sedosa en el pospaladar.

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