



MURILLO VITERI

ROSADO



Materia Prima

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

Variedades: Tempranillo Garnacha y 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 entre 14 y 16°C

Maceración en frío durante 8 horas según proceso tradicional por sangrado.

Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica.

Cata

Color Rosa-salmón, muy brillante. En nariz es muy aromático con carácter de notas florales y de frutales. Rico en matices. En boca es fresco y con un gran equilibrio entre acidez-cuerpo suave y largo con matices de frambuesa. Apetitoso y elegante. Para su servicio entre 8 y 10°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