

Tierras de Murillo

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

BODEGAS TIERRAS DE MURILLO · MURILLO · ESPAÑA



**EL VIÑEDO, LA MEJOR HERENCIA
DE NUESTROS MAYORES.**

VIURA

CATEGORÍA: Blanco Joven.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.C. Rioja

VARIEDAD DE UVA: 100% Viura

EDAD DE VIÑEDO: Viñas entre 50 y 110 años.

ELABORACIÓN:

Uva procedente de viñedos viejos cultivados en secano y vendimiadas la primera semana de Octubre, una vez alcanzado el punto óptimo de madurez. Fermentación a temperatura controlada de 14°C durante 25 días.

CATA

Color amarillo pálido con ribetes acerados. Aromas a fruta blanca (pera) fruta de hueso (piel de melocotón) muy bien ensambladas con notas tropicales (piña). Boca sedosa, suave y fresca, muy armónica con largo retrogusto frutal.

Tiempo de consumo estimado: 12 meses.

Temperatura de conservación: 12°C

Temperatura recomendada de consumo: 5-8°C