



El equilibrio entre el pasado y el futuro define el carácter de Bodegas Muriel. Una personalidad que sabe conectar el origen y la historia con el sentir del momento.

Fundada en 1926 por José Murúa Villaverde, la bodega posee hoy la fuerza de la experiencia y la visión de sus actuales responsables, Julián Murúa y su hijo, Javier Murúa.

MURIEL Viura

D.O.Ca



Elaboración

Vendimia: manual, en la segunda mitad de septiembre.

Prensado y maceración: prensado suave y maceración con las pieles de la uva durante tres horas, con el objetivo de conseguir una alta intensidad aromática.

Fermentación: una pequeña parte fermenta en barricas de roble francés. El resto en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, para potenciar aromas y frescura.

Maduración: una parte madura en barricas de roble francés antes de embotellar

FICHA DE CATA

- **Color:** amarillo pálido brillante, con reflejos verdosos
- **Nariz:** intensa y fresca, con notas florales y afrutadas: peras blancas, manzanas, cítricos
- **Boca:** jugoso, sabroso y equilibradamente ácido.
- **Maridaje:** Ensaladas verdes y de fruta. Todo tipo de pescado: frito, asado, cocido y, especialmente, a la parrilla.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Viura
Edad de la viña	20 años
Temperatura de Servicio Recomendada	9°C

Fuente: Bodegas Muriel

