



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 Crianza

D.O.Ca



### Elaboración

Fermentación: 15 días en depósitos de acero inox.

Rutinas: bazuqueo diario.

Crianza: 12 meses en barricas de roble más 12 meses en botella.

Tipo de barrica: roble americano (60%) y francés(40%).

Otros detalles: 30% de las barricas son nuevas.

### FICHA DE CATA

- **Color:** cereza brillante
  - **Nariz:** aromas de la crianza (vainilla, coco, café) combinados con notas de fruta roja madura y de regaliz
  - **Boca:** amplia, elegante, de taninos suaves
  - **Maridaje:** Tapas y embutidos, jamón curado e ibéricos.
- Recetas de pasta y arroces de carne

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tempranillo
Edad de la viña	25 años
Temperatura de Servicio Recomendada	17°C

Fuente: Bodegas Muriel

