



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 Reserva

D.O.Ca



Elaboración

Vendimia: principalmente manual, durante la primera quincena del mes de octubre.

Fermentación: 20 días en depósitos de acero inoxidable.

Rutinas: bazuqueo diario.

Envejecimiento: 24 meses en barricas de roble, más otros 12 en botella. La mitad de las barricas son de roble americano y la otra mitad de roble francés. El 30% de las barricas son nuevas.

FICHA DE CATA

- **Color:** acaracterístico rojo rubí con ribetes teja.
- **Nariz:** intensa y compleja, con aromas finos de la crianza en roble (especies, café, vainilla, coco) combinados con un bouquet de fruta madura.
- **Boca:** equilibrada y elegante, mantiene una buena frescura.
- **Maridaje:** Todo tipo de carnes rojas asadas y a la parrilla. Chuletillas de cordero al sarmiento

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Tempranillo
Edad de la viña	35 años
Temperatura de Servicio Recomendada	18°C

Fuente: Bodegas Muriel

