



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 Gran Reserva

D.O.Ca



Elaboración

Vendimia: cosecha manual y en cajas, durante los primeros 10 días de octubre.

Fermentación: 20 días en depósitos de acero inoxidable.

Rutinas: bazuqueo diario.

Envejecimiento: 24 meses en barricas de roble, más un mínimo de 36 meses en botella. El 75% de las barricas son de roble francés y el 25% restante de roble americano. Todas son nuevas.

FICHA DE CATA

- **Color:** característico rojo rubí con ribete anaranjado de la maduración.
- **Nariz:** de gran intensidad, con aromas de vainilla, café, especias y fruta madura, junto con notas de la maduración en botella: cuero, hojas secas, tabaco
- **Boca:** suave y sedosa, con mucha personalidad.
- **Maridaje:** Todo tipo de carnes asadas. Recetas clásicas, como los estofados de caza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Tempranillo
Edad de la viña	40 años
Temperatura de Servicio Recomendada	18°C

Fuente: Bodegas Muriel

