



Muriel Fincas de la Villa

BLANCO

2020

DOCa Rioja

VIÑEDO

Situación: viñas en varias ubicaciones alrededor de Elciego, en Rioja Alavesa, el pueblo donde tiene su sede Bodegas Muriel.

Clima: mediterráneo continentalizado, de fuerte influencia atlántica. La añada 2020 fue muy lluviosa y compleja pero ofreció una cosecha muy buena en términos de salud y maduración. La vendimia, definida por algunos ajustes organizativos causados por la pandemia de covid-19, se saldó con una calidad extraordinaria.

Suelos: arcillo-calcáreos, pobres en materia orgánica.

Variedades: 90% viura y 10% tempranillo blanco. Las vides, de una edad media de algo más de 20 años, son cultivadas tanto en vaso como en espaldera.

ELABORACIÓN

Vendimia: principalmente manual, se llevó a cabo la tercera semana de septiembre.

Prensado: realizamos un suave prensado y una maceración del mosto con las pieles durante tres horas, con la finalidad de conseguir una alta intensidad aromática.

Fermentación y envejecimiento: la mayor parte del mosto fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, para potenciar aromas y frescura. Un porcentaje menor fermentó y maduró en barricas de roble francés.



MURIEL

NOTA DE CATA

Color: amarillo pálido brillante, con reflejos verdosos.

Nariz: intensa y fresca, con notas florales y afrutadas (peras blancas, manzanas, limón, lima y otros cítricos).

Paladar: jugoso, sabroso, con una buena estructura y una acidez muy equilibrada.

Postgusto: fresco y con una elevada persistencia. Deja un recuerdo pleno y placentero.

Alcohol: 13% Vol.

GASTRONOMÍA

Todo tipo de pescado: frito, asado, guisado y, especialmente, a la parrilla.

Todo tipo de marisco: almejas, mejillones, navajas, gambas...

Arroces y pastas a base de pescado y marisco.

Crema frías y ensaladas verdes y de fruta.

Sushi.

Ideal como aperitivo y acompañando el tapeo.

SERVIR A UNOS 9-10 °C