



MURIEL

Fincas de la Villa

BLANCO

DOCa RIOJA

VIÑEDO

Situación: viñedos en Elciego (Rioja Alavesa).

Clima: mediterráneo continental, con marcada influencia atlántica..

Suelos: arcillo-calcáreos, pobres en materia orgánica.

Variedad: 100% viura, de una edad media de algo más de 20 años, cultivada mayormente en espaldera.

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.

NOTA DE CATA

Color: amarillo pálido brillante, con reflejos verdosos.

Nariz: intensa y fresca, con notas florales y afrutadas: peras blancas, manzanas, cítricos.

Paladar: jugoso, sabroso y equilibradamente ácido.

Postgusto: fresco, con una buena persistencia, placentero.

GASTRONOMÍA

Ensaladas verdes y de fruta.

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

Marisco al vapor: almejas, mejillones, navajas etc.

Arroces y pastas marineros, sushi.

Ideal por copas y como aperitivo.

SERVIR A UNOS 9°C