

# Tierras de Murillo

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

BODEGAS TIERRAS DE MURILLO · MURILLO · ESPAÑA



## LA FRESCURA Y EL DESCARO DE LA JUVENTUD

### TEMPRANILLO

**CATEGORÍA:** Tinto Joven.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O.C. Rioja

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo

**EDAD DE VIÑEDO:** Viñas plantadas antes de 1965 y 1980.

#### ELABORACIÓN:

Uva procedente de viñedos cultivados en secano y vendimiadas la primera quincena de Octubre, una vez alcanzado el punto óptimo de madurez. Fermentación a temperatura controlada de 26°C con una maceración previa a 12°C durante tres días con el objetivo de extraer todo el potencial aromático de la uva. Elaborado por el método tradicional de despalillado.

#### CATA

De bello color violeta oscuro. Aromas varietales característicos del tempranillo que recuerdan a frutos rojos y negros (fresa, mora y frutillos silvestres) muy bien conjuntados con notas de regaliza negro. Boca redonda, amplia y sedosa con un profundo y largo retrogusto frutal.

Tiempo de consumo estimado: 18 meses.

Temperatura de conservación: 12°C

Temperatura recomendada de consumo: 14°C