

# Tierras de Murillo

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

BODEGAS TIERRAS DE MURILLO · MURILLO · ESPAÑA

## LA ELEGANCIA Y LA FINURA DE LA MADUREZ

### CRIANZA

**CATEGORÍA:** Tinto Crianza.

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

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo

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

#### 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 28°C durante 18 días con ligeros remontados para extraer taninos suaves, maduros y todo su potencial de color. Como resultado un vino especial para envejecimiento en bodega de roble americano (nueva y seminueva) durante un año. Posteriormente permanece en botella para afinarse.

#### CATA

Rojo granate oscuro. Aromas complejos de crianza con elegante recuerdos a frutos del bosque maduros (mora y frambuesa) y regaliz. Balsámico y con notas especiadas. Boca redonda amplia y sedosa, vivo y con nervio. Largo postgusto.

Tiempo de consumo estimado: Actual y próximos cinco años.

Temperatura de conservación: 12°C

Temperatura recomendada de consumo: 17°C

