



## VIÑA MURIEL BLANCO RESERVA

PAÍS ESPANHA

REGIÃO RIOJA

SUBREGIÃO RIOJA ALAVESA

**BRANCO | SAFRA 2014**

A Viura é a uva branca por excelência de Rioja. Com boa acidez, corpo e capaz de envelhecer bem, desenvolve aromas complexos com a idade. Provenientes de vinhedos da Finca El Gallo, em Rioja Alavesa, a dois quilômetros do núcleo urbano de Elciego.

**VARIEDADES:** 100% Viura

### VINIFICAÇÃO

De clima mediterrâneo-continental, com marcada influência atlântica. Proveniente de vinhedos com mais de 30 anos, conduzidos majoritariamente em vaso, sobre solos argilo-calcáreos pobres em matéria orgânica. Colheita 100% manual. Após uma leve prensagem o mosto é fermentado durante 20 dias em barricas de carvalho francês de grão fino.

### AMADURECIMENTO

Após a fermentação, o vinho permanece nos mesmos barris em que foram fermentados por oito meses. Durante as fases iniciais de envelhecimento, o vinho é submetido a uma periódica revirada das borras, o que favorece a sensação de volume e suavidade. Permanece na garrafa por no mínimo 18 meses antes de ir para o mercado, nesta fase final adquire grande complexidade e uma sutileza ímpar, o que torna este vinho tão especial.

### NOTAS DE PROVA

Nariz complexo, trazendo frutas cítricas e flores brancas com especiarias finas e notas de tosta do envelhecimento em carvalho, trazendo uma baunilha delicada e de qualidade. Na boca uma mistura de frescor e maciez, com um volume de boca especial e memorável. Persistente, suculento e cheio de camadas de aroma.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem saladas mais encorpadas, peixes, frutos do mar, arroz secos e caldosos com base de frutos do mar, risotto de cogumelos, sopas e cremes.

### VINHO

Um clássico branco de Rioja, feito com fermentação oxidativa em barricas de carvalho francês, com um largo amadurecimento em barricas e garrafas antes de sair pro mercado.

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 10°C | VOLUME 750 ML



### DESCRIÇÃO DA LINHA

VIÑA MURIEL

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Localizada em Rioja ao norte do Rio Ebro, a Bodegas Muriel é parte do cenário do pequeno vilarejo de Elciego. Fundada em 1926, no mesmo ano em que surge o Conselho regulador de Rioja, a vinícola inicia sua história quando José Villaverde Murúa passa a produzir vinho nesta comunidade em Rioja Alavesa. Para dar nome as suas Cuvées ele contraiu seu sobrenome Murúa com a cidade Elciego, surgindo assim Muriel. Quando seu filho Julian assumiu o negócio em 1986, ele constituiu a Bodegas Muriel iniciando um período de mudança e crescimento. Javier Murua, neto do fundador, esta hoje no comando da empresa e é o principal responsável pelo atual período de expansão e reconhecimento. A Bodega Muriel e seu estilo marcante são divididos em duas linhas: Muriel Vendima Seleccionada que faz vinhos elegantes e estruturados, e a linha Viña Muriel, cuja as uvas são provenientes de vinhas velhas e parcelas selecionadas e seu envelhecimento é feito 100% em barris de carvalho francês. Hoje, Javier e sua família possuem outras três vinícolas além da Bodegas Muriel: a prestigiada Marqués de Elciego e a Viña Eguía em Rioja e a Real Compania de Vinos com os vinhos produzidos na Tierra de Castilla. O reconhecimento mundial da vinícola garante um volume de exportação de 70% da sua produção. O grupo conta com 100ha de vinhedos próprios e 45.000 barricas armazenadas em suas adegas construídas com uma pedra branca típica da região, que impressionam pela sua extensão e integração com o meio ambiente. Cada vinho da Bodega Muriel tem seu reconhecimento e um estilo particular, mas vale ressaltar o Muriel Reserva 2008 que recebeu da revista Decanter 95 na edição de setembro de 2013, e a sexta posição na lista dos 50 melhores deste mesmo ano.

CÓDIGO DO PRODUTO  
MUR00300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
8425132119543

CAIXA  
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
NÃO TEM



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)