

## IDENTIDAD

---



Bodega	Bodegas Muriel
Nombre	Muriel Vendimia Seleccionada
Año	2012
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Rioja > Rioja
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	13.0 %
Precio	5,50 €

## BOTELLA

---

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro



## CONSUMO

---

Apertura

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

---

Alcohol 13.00 %

## ELABORACIÓN

---

Info. sobre	Tras la cosecha, la uva de Muriel Crianza fermenta y macera a lo largo de 15 días en depósitos de acero inoxidable. Durante este proceso se efectúan remontados diarios obtener la mejor extracción de color posible. Muriel Crianza fermenta malolácticamente en depósito y pasa por dos trasiegos antes de entrar envejecer doce meses en barrica de roble americano de 225 litros de capacidad. Antes de ser embotellado, Muriel Crianza se clarifica con clara de huevo.
Viticultura	Selección de uvas procedentes de viñedos de Rioja Alavesa y Rioja Alta. Viñas de edad media de 20 años cultivadas principalmente con sistema de conducción tradicional en vaso.



## CATAS (1)

---

Fecha 27 de enero de 2016

# Bodegas Muriel - Muriel Vendimia Seleccionada (2012)

Catador Curso De Cata  
 Puntuación 89.0  
 Platos Todo tipo de carnes / asados / parrilladas / ternera / cerdo / cordero / quesos curados / quesos semicurados / embutidos / tapas  
 Visual Color picota intenso con ribete cardenalicio. Capa media baja, se presenta limpio y brillante  
 Olfato Intensidad media. Sobresale notas de crianza y madera de roble. Fruta roja madura con recuerdos tostados.  
 Al agitar sale coco muy suave  
 Boca Entrada suave, de cuerpo medio, equilibrado. El paso se muestra algo salino y astringente, sobresaliendo las frutas rojas  
 Predominan taninos medios agradables  
 Persistencia media

## BOTELLAS ALMACENADAS (1)

28/1/16	Precio de mercado	5,50 €	Curso Cata 2015/16
---------	-------------------	--------	--------------------

## BOTELLAS SACADAS (1)

27/1/16	Precio de		27/1/16 Consumido	
---------	-----------	--	-------------------	--

