

Muruve (2015)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Frutos Villar
Nombre	Muruve
Año	2015
Uvas	Tinta de Toro (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Toro
Clasificación	DOCa Crianza
Categoría	Vino Tinto
Precio	7,75 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Elaboración: Fermentación tradicional en depósitos de acero inoxidable, con una 100% despallada, con 3 remontados diarios, a temperatura controlada de 28-30 °C durante 12-15 días con posterior descubado dejando asentarse antes del llenado de barricas.

Tiempo de crianza en barrica: De 8 a 12 meses con trasiegos cada 3 meses.

Tiempo de crianza en botella: Mínimo 6 meses antes de su comercialización. Tumbadas en durmientes metálicos, en nave aislada donde no se superan los 18 °C de temperatura.

Tipo de barrica: 95% roble americano 5% roble francés

REFERENCIAS

Web <https://www.bodegasfrutosvillar.com/es/vinos/muruve-crianza/>

CATAS (1)

Fecha **22 de enero de 2020**
Catador **Curso De Cata**



Muruve (2015)

Puntuación 92.0

Platos Asados y quesos curados

Visual Rojo picota corazón negro con ribete rubí, bien cubierto de capa, limpio y brillante. Muy glicérico.

Olfato Complejo y elegante con aromas de crianza en buena madera, con tonos balsámicos y minerales con un nítido fondo frutal.

Boca Muy hecho y vigoroso con gran carácter, sabroso, amplio. Paso largo por boca con tono tánico perfectamente conjugado con la acidez. Complejas y finas sensaciones de crianza, notas balsámicas y lácteas, recordando a la tarta de queso con moras en vía retronasal
Persistencia: 5

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
22/01/2020	Consumido	7.75 €	Curso de Cata 2019/20
22/01/2020	Consumido	7.75 €	Curso de Cata 2019/20

