

Murviedro Colección Reserva Bobal



Murviedro, 'Muri Veteres', viejos muros que abrazaban la antigua Villa y que fueron testigos de la andadura de un viejo espíritu que, aún hoy, merodea por cuevas y bodegas, velando por nuestros Reservas mientras envejecen y evolucionan lenta y tranquilamente. Vino maduro y suave, envejecido durante 12 meses en bodega de roble americano.

Área de Producción

Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad de Uva

100% Bobal

Vinificación

Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de viñas viejas de baja producción. Este vino demuestra el potencial de calidad de la Bobal, uva autóctona de Utiel-Requena.

Despalillado y suave estrujado de la uva, seguida de una larga maceración a temperatura controlada. Fermentación maloláctica. Crianza en barricas de roble americano durante doce meses y a continuación un mínimo de doce meses en botella.

Nota de Cata

Color: Rojo picota intenso con matiz teja, debido a la maduración en barrica.

Aroma: Vino de gran complejidad aromática con agradables notas de frutas rojas (frambuesas, grosellas...) sobre un fondo tostado y balsámico (cacao, mentolado, toffee).

Sabor: Denso y aterciopelado, con taninos redondos y un largo final de boca.

Sugerencias de Servicio

Murviedro Colección Reserva Bobal es un vino ideal como acompañante de carnes, caza, y quesos curados. Sírvasse entre 16 y 18°C. Se recomienda decantarlo al menos una hora antes de su servicio.

Añada

2011

Graduación Alcohólica

13,5% vol.

Disponible en

75 cl.