



DNA
MURVIEDRO



MURVIEDRO
BODEGAS

DNA Murviedro Classic

Bobal



DNA Murviedro, elegante y llamativa gama que transmite la esencia de los vinos cuyo origen es la fusión cultural intrínseca a los pueblos y las tierras de España. La esencia de los vinos españoles, un moderno tributo a la milenaria herencia española.

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

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 y mediante un exclusivo sistema de remontados enérgicos. Fermentación maloláctica.

Nota de Cata

Color: Rojo intenso con tonos cardenalicios.

Aroma: Potente y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo ligeramente floral.

Sabor: Fresco, voluminoso, denso y untuoso, con taninos redondos y bien integrados, postgusto muy largo.

Sugerencias de Servicio

DNA Murviedro Classic Tempranillo es ideal para acompañar carnes, arroces, quesos y tapas. Servir preferentemente a una temperatura de 18°C.

Añada

2014

Graduación Alcohólica

13,5% vol.

Disponible en

75 cl.