



## Terroir

**País:** Espanha

**Região:** Rioja

**Uva:** Tempranillo

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13%

**Amadurecimento:** 24 meses em barricas de carvalho Francês e americano, mais 3 anos na garrafa.

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Vermelho rubi clássico.

**Gustativo:** Na boca é um vinho equilibrado e muito fino, com um corpo polido e elegante e um sabor muito longo e agradável. Típico dos grandes de Rioja.

**Olfativo:** Nariz muito complexo e intenso, com aromas finos de baunilha, especiarias e ervas aromáticas.

**Harmonização:** Caso muito bem com assados de cordeiro, costeletas grelhadas, carnes de caça na pressão, massas ao ragu de carne com queijos defumados. Excelente exemplar da Rioja

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º Decantar meia hora

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou + 5 anos

## Produtor

A primeira vinícola foi fundada por José Murúa Villaverde em 1926, uma data importante por outro motivo: foi quando a criação do Conselho de Regulamentação foi decretada para delimitar a área de produção de vinho da Rioja e controlar sua qualidade. Em 1986, Julián Murúa decide retomar o trabalho iniciado por seu pai e recupera a atividade vinícola com Muriel, nome que combina o sobrenome Murúa com o local de origem Elciego. Assim começa a segunda etapa de um projeto emocionante, na elaboração de vinhos sérios, de respeito e qualidade.