



# Tierras de Murillo

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

BODEGAS TIERRAS DE MURILLO · MURILLO · ESPAÑA

## CRIANZA 2010

**CATEGORÍA:** Tinto Crianza.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O.C. Rioja

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo

**EDAD DE VIÑEDO:** Viñas plantadas antes de 1965.

### ELABORACIÓN:

Uva procedente de viñedos cultivados en secano y vendimiadas la primera quincena de Octubre, una vez alcanzado el punto óptimo de madurez. Fermentación a temperatura controlada de 28°C durante 18 días con ligeros remontados para extraer taninos suaves, maduros y todo su potencial de color. Como resultado un vino especial para envejecimiento en barrica de 225 litros de roble americano durante un año. Posteriormente permanece en botella para afinarse.

### CATA

Rojo granate oscuro. Aromas complejos de crianza con elegante recuerdos a frutos del bosque maduros (mora y frambuesa) y regaliz. Balsámico y con notas especiadas. Boca redonda amplia y sedosa, vivo y con nervio. Largo postgusto.

Tiempo de consumo estimado: Actual y próximos cinco años.

Temperatura de conservación: 12°C

Temperatura recomendada de consumo: 17°C

# Tierras de Murillo

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

BODEGAS TIERRAS DE MURILLO · MURILLO · ESPAÑA



## TEMPRANILLO 2012

**CATEGORÍA:** Tinto Joven.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O.C. Rioja

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo

**EDAD DE VIÑEDO:** Viñas plantadas antes de 1965 y 1980.

### ELABORACIÓN:

Uva procedente de viñedos cultivados en secano y vendimiadas la primera quincena de Octubre, una vez alcanzado el punto óptimo de madurez. Fermentación a temperatura controlada de 26°C con una maceración previa a 12°C durante tres días con el objetivo de extraer todo el potencial aromático de la uva. Elaborado por el método tradicional de despalillado.

### CATA

De bello color violeta oscuro. Aromas varietales característicos del tempranillo que recuerdan a frutos rojos y negros (fresa, mora y frutillos silvestres) muy bien conjuntados con notas de regaliza negro. Boca redonda, amplia y sedosa con un profundo y largo retrogusto frutal.

Tiempo de consumo estimado: 18 meses.

Temperatura de conservación: 12°C

Temperatura recomendada de consumo: 14°C



# Tierras de Murillo

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

BODEGAS TIERRAS DE MURILLO · MURILLO · ESPAÑA

## TEMPRANILLO 2012

**CATEGORÍA:** Rosado Joven.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O.C. Rioja

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo

**EDAD DE VIÑEDO:** Viñas plantadas antes de 1965 y 1980.

### ELABORACIÓN:

Uva procedente de viñedos cultivados en secano y vendimiadas la primera quincena de Octubre, una vez alcanzado el punto óptimo de madurez. Elaborado por el método de sangrado escogiendo sólo la parte de mosto escurrida limpia y brillante. Fermentación a temperatura controlada de 14°C durante 25 días.

### CATA

Color rosa asalmonado. Aromas a fruta roja (fresa) y fruta de hueso (piel de melocotón) muy bien ensambladas con notas de fondo ahumadas. Boca redonda y golosa con una equilibrada acidez y retrogusto frutal e intenso.

Tiempo de consumo estimado: 12 meses.

Temperatura de conservación: 12°C

Temperatura recomendada de consumo: 8-9°C



# Tierras de Murillo

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

BODEGAS TIERRAS DE MURILLO · MURILLO · ESPAÑA

## VIURA 2012

**CATEGORÍA:** Blanco Joven.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O.C. Rioja

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Viura

**EDAD DE VIÑEDO:** Viñas plantadas antes de 1900.

### ELABORACIÓN:

Uva procedente de viñedos viejos cultivados en secano y vendimiadas la primera semana de Octubre, una vez alcanzado el punto óptimo de madurez. Fermentación a temperatura controlada de 14°C durante 25 días.

### CATA

Color amarillo pálido con ribetes acerados. Aromas a fruta blanca (pera) fruta de hueso (piel de melocotón) muy bien ensambladas con notas tropicales (piña). Boca sedosa, suave y fresca, muy armónica con largo retrogusto frutal.

Tiempo de consumo estimado: 12 meses.

Temperatura de conservación: 12°C

Temperatura recomendada de consumo: 5-8°C