



# MURIEL

## Fincas de la Villa

**BLANCO  
2016**

DOCa RIOJA

### VIÑEDO

---

**Situación:** viñedos en Elciego (Rioja Alavesa).

**Clima:** mediterráneo continental, con marcada influencia atlántica. Tras un ciclo seco y de altas temperaturas veraniegas, la prolongada vendimia de 2016 se benefició de un tiempo propicio para obtener una cosecha de calidad, calificada por el Consejo Regulador como Muy Buena.

**Suelos:** arcillo-calcáreos, pobres en materia orgánica.

**Variedad:** 100% viura, de una edad media de algo más de 20 años, cultivada mayormente en espaldera.

### ELABORACIÓN

---

**Vendimia:** manual, en la segunda mitad de septiembre.

**Prensado y maceración:** prensado suave y maceración con las pieles de la uva durante tres horas, con el objetivo de conseguir una alta intensidad aromática.

**Fermentación:** una pequeña parte fermenta en barricas de roble francés. El resto en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, para potenciar aromas y frescura.

**Maduración:** una parte madura en barricas de roble francés antes de embotellar.

### NOTA DE CATA

---

**Color:** amarillo pálido brillante, con reflejos verdosos.

**Nariz:** intensa y fresca, con notas florales y afrutadas: peras blancas, manzanas, cítricos.

**Paladar:** jugoso, sabroso y equilibradamente ácido.

**Postgusto:** fresco, con una buena persistencia, placentero.

**Alcohol:** 12,5% Vol.

### GASTRONOMÍA

---

Ensaladas verdes y de fruta.

Todo tipo de pescado: frito, asado, cocido y, especialmente, a la parrilla.

Marisco al vapor: almejas, mejillones, navajas etc.

Arroces y pastas marineros, sushi.

Ideal por copas y como aperitivo.

**SERVIR A UNOS 9 °C**