



B o d e g a s
MURILLO VITERI

www.bodegasmurilloviteri.com

Aranzubía

Suave, redondo y fácil de beber. Perfecto para acompañar cualquier comida; gusta a todo el mundo. Este vino por su calidad y su precio es ideal para aquellas personas que desean obsequiarse, cada día, con el placer de un excelente vino de Rioja.

Varietal

Las uvas de este vino, provienen de nuestros viñedos familiares de más de 30 años con formación en vaso de las fincas de Los Valles, Tahola y Valdegún.

85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Graciano.

Cata

Color rubí denso oscuro con tonos morados. Capa alta. Limpio y brillante. Nariz de buena intensidad, expresivo, con bouquet profundo de frutas y vainilla.

Elaboración

12 meses de estancia en barrica de roble de los Montes Apalaches (Pensilvania. EEUU) con un "soutirage" cada 2 y un trasiego cada 4 meses. 8 meses de estancia en depósito para ensamblado de aromas. 6 meses de reposo en botella (0,75l. Elite). Producción limitada.

