

MURI VETERES 2016



Tipo de vino:

Vino tinto Crianza
14,5% Alc.



Añada:

2016.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

7.200 botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

100 % Monastrell Viñas
viejas Pie Franco.



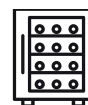
Vendimia:

Vendimia manual el 4
y 5 de Octubre de 2016
en cajas de 12 kg.



Caja:

6 botellas de 750 cl.



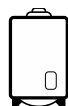
Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



Suelos:

Viñedo heroico de secano rabioso situado a 600 msnm en ladera
sur de Sierra Hermanillos, con cubierta gruesa cubierta caliuza,
fondo arenoso y roca madre a pocos metros bajo las viñas.



Vinificación:

Maceración , fermentación alcohólica y fermentación maloláctica
en barricas cúbicas de roble francés de 1.800 litros.



Crianza:

12 meses en barricas cúbicas de 1.800 litros y barricas de roble
francés de 225 litros y 12 meses en botella.



Nota de cata:

Aspecto: Profundo y vivo color rubí, con lágrima densa y
pigmentada.

Nariz: Aromas de fruta negra madura, hierbas aromáticas y
balsámicas junto a notas minerales, cacao y de torrefacción.

Boca: En este vino se refleja la amabilidad de la uva Monastrell.
Barricas de calidad con multitud de matices especiados le dan
una elegante complejidad. De paladar concentrado, sabroso,
fresco y un tanino noble bien equilibrado que nos regalan un final
largo y placentero.

Encaja a la perfección con platos tradicionales, carne de caza y
quesos de maduración media o larga.



Premios:

Guía Gourmets: 94 p.

Guía Peñín: 91 p.

Guía Proensa: 94 p.

Guía Wine Up: 92,77 p. and

Spanish Wine Ambassador.

Semana Vitivinícola: 95p.

Guía Vivir el Vino: 94 p.



Paletización

*Palet 120x80 cm:
105 cajas x 6 bot.

Peso 882 kg.

Altura 175 cm.

*Palet 120x 100 cm:

120 cajas x 6 bot.

Peso 1.008 kg.

Altura 175 cm.

