



MURVIEDRO COLECCIÓN TEMPRANILLO **D.O.P. UTIEL-REQUENA**

Murviedro, proviene de 'Muri Veteres', los viejos muros que abrazaban la antigua Villa de Requena y que fueron testimonio clave en las numerosas pugnas durante el periodo de la Reconquista.

Murviedro Colección Tempranillo es un vino intenso y redondo, ideal con carnes, arroces, quesos y tapas.

Área de Producción

Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad de Uva

Tempranillo

Vinificación

Vinificación en depósitos de acero inoxidable. Maceración en frío a 14°C. y fermentación a un máximo de 26°C. Fermentación maloláctica en depósito.

Nota de Cata

Color: Intenso rojo cereza.
Aroma: Poderoso, con notas de frutas rojas maduras y delicado recuerdo de anís y especias.
Sabor: Redondo y lleno, bien estructurado con suaves taninos y buen equilibrio de acidez. Persistencia en boca.

Sugerencias de Servicio

Murviedro Colección Tempranillo es un vino ideal para acompañar con carnes, arroces, quesos y tapas. Servir preferentemente a una temperatura de 18°C.

Añada
2018

Graduación Alcohólica
12,5% vol.

Disponible en
750ml

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Cierre: Corcho
Embalaje: 6 botellas x caja
EU pallet: 84 cajas / 504 botellas
Filas: 4
Peso: 698 Kg