



# MURILLO VITERI EXPRESIÓN



## Materia Prima

Viñedos de la familia de 70 años de la finca del “Atajo” con formación en vaso

Variedades 85% Tempranillo 10% Mazuelo 5% Graciano

Suelo calcáreo de un rendimiento de 2500 kgs/hta

Vendimia manual con selección de uva en el campo y en mesa de selección en la recepción.

## Elaboración

Realizada en depósito de acero inoxidable con control de temperatura por camisas de refrigeración.

8 remontados diarios de 20 minutos para extracción de color y oxigenación

6 meses de estancia en bodega de primer uso de roble americano de 225 lts. Con un “soutirage” mensual y dos trasiegos

Madera de la bodega proveniente de robles de los bosques de la cordillera de los Montes Apalaches (Pensilvania. EEUU) secada en las instalaciones de la bodega y construida “in situ”.

20 meses de estancia en depósito para ensamblado de aromas

12 meses de reposo en botella (0,75L Elite) antes de salir al mercado

Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica

Producción de 11.000 botellas

## Cata

Color rubí denso oscuro con tonos morados. Capa alta. Limpio y brillante. Nariz intensa de aromas primarios de uvas de tempranillo con matices de madera de roble americano muy ensambladas. En boca destaca su naturalidad, sin aristas, redondo y muy persistente en boca.

B o d e g a s

# MURILLO VITERI

C e n i c e r o

La Majadilla s/n. 26350 Cenicero. La Rioja

Tf +34 941 454689. Tf Com +34 944 495839. Fax +34 944 263725

[www.bodegasmurilloviteri.com](http://www.bodegasmurilloviteri.com)



# MURILLO VITERI

RESERVA



## Materia Prima

Viñedos Propios de las fincas de Los Valles, Tahola y Valdegún.  
Variedades 85% Tempranillo 10% Mazuelo y 5% Graciano.  
La edad media de las viñas es de 25 años con formación en vaso.  
El suelo es principalmente de tipo calcáreo.  
Producción 5000 kgs/hta.  
Poda en verde para regular el número de racimos por cepa.  
Vendimia manual con selección de uva.  
Cosechas seleccionadas

## Elaboración

Se realiza en depósitos de acero inoxidable de 25.000 lts de capacidad con control de temperatura por camisas de refrigeración  
3 remontados diarios de 40 minutos para extracción de color y oxigenación.  
Crianza en barricas de roble americano de 225 lts de los bosques de Ohio (EEUU).  
Edad media de las barricas 4 años.  
24 meses de estancia en barrica con un “soutirage” cada 2 meses y un trasiego cada 6.  
12 meses en depósito para ensamblado de aromas antes del embotellado.  
18 meses de reposo en botella (0,75L Elite) antes de salir al mercado.  
Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica  
Producción limitada.

## Cata

Elegante color rubí vivo con complejo bouquet. En nariz es pleno en aromas, lleno de frutalidad arropada con una excelente madera y toques avainillados.  
En boca es redondo, estructurado, con largo final dejando una sensación sedosa en el pospaladar.

B o d e g a s

# MURILLO VITERI

C e n i c e r o

La Majadilla s/n. 26350 Cenicero. La Rioja

Tf +34 941 454689. Tf Com +34 944 495839. Fax +34 944 263725

[www.bodegasmurilloviteri.com](http://www.bodegasmurilloviteri.com)



# ARANZUBIA

## CRianza

### Materia Prima

Viñedos Propios de las fincas de Los Valles, Taola y Valdegún .  
Variedades 85% Tempranillo 10% Mazuelo y 5% Graciano.

La edad media de las viñas es de 25 años con formación en vaso.

El suelo es principalmente de tipo calcáreo.

Producción 5000 kgs/hta.

Poda en verde para regular el número de racimos por cepa.

Vendimia manual con selección de uva.

### Elaboración

Se realiza en depósitos de acero inoxidable de 25.000 lts de capacidad con control de temperatura por camisas de refrigeración

3 remontados diarios de 40 minutos para extracción de color y oxigenación.

Crianza en barricas de roble americano de 225 lts de los bosques de Ohio (EEUU).

Edad media de las barricas 4 años.

12 meses de estancia en barrica con un “soutirage” cada 2 meses y un trasiego cada 4.

8 meses en depósito para ensamblado de aromas antes del embotellado.

6 meses de reposo en botella (0,75L Elite y 1.5L Magnum) antes de salir al mercado.

Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica

Producción limitada.

### Cata

Color rubí oscuro brillante con tonos morados, de capa alta limpio y brillante. Nariz de buena intensidad, expresivo, con bouquet profundo de frutas y vainilla. En boca es estructurado, redondo, sin aristas, y muy fácil de beber.



B o d e g a s

# MURILLO VITERI

C e n i c e r o

La Majadilla s/n. 26350 Cenicero. La Rioja

Tf +34 941 454689. Tf Com +34 944 495839. Fax +34 944 263725

[www.bodegasmurilloviteri.com](http://www.bodegasmurilloviteri.com)



# MURILLO VITERI

CRIANZA

## Materia Prima

Viñedos Propios de la subzona de Rioja Alta.

Variedades 85% Tempranillo 10% Mazuelo y 5% Graciano.

La edad media de las viñas es de 25 años con formación en vaso.

El suelo es principalmente de tipo calcáreo.

Producción 5500 kgs/hta.

Poda en verde para regular el número de racimos por cepa.

Vendimia manual con selección de uva.

## Elaboración

Se realiza en depósitos de acero inoxidable de 25.000 lts de capacidad con control de temperatura por camisas de refrigeración

3 remontados diarios de 40 minutos para extracción de color y oxigenación.

Crianza en barricas de roble americano de 225 lts de los bosques de Ohio (EEUU).

Edad media de las barricas 4 años.

12 meses de estancia en barrica con un "soutirage" cada 2 meses y un trasiego cada 4.

8 meses en depósito para ensamblado de aromas antes del embotellado.

6 meses de reposo en botella (0,75L Elite) antes de salir al mercado.

Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica

Producción limitada.

## Cata

Color rubí oscuro brillante con tonos morados. Pleno en aromas, da a la nariz una frutalidad arropada por madera fina y toques avainillados. En boca es redondo, estructurado, y con un pospaladar largo y muy agradable.



B o d e g a s

# MURILLO VITERI

C e n i c e r o

La Majadilla s/n. 26350 Cenicero. La Rioja

Tf +34 941 454689. Tf Com +34 944 495839. Fax +34 944 263725

[www.bodegasmurilloviteri.com](http://www.bodegasmurilloviteri.com)





# MURILLO VITERI

## TINTO JOVEN



### Materia Prima

Uvas seleccionadas procedentes de viñedos propios:

50% Rioja Alta 50% Rioja Alavesa.

Variedades 90% Tempranillo 10% Viura.

El suelo es principalmente de tipo calcáreo.

Producción 6500 kgs/hta.

Poda en verde para regular el número de racimos por cepa.

Vendimia manual con selección de uva.

### Elaboración

Se realiza en depósitos de acero inoxidable de 25.000 lts de capacidad con control de temperatura por camisas de refrigeración de 21 a 23° C durante 11 días

Combinación de despalillado y maceración carbónica (encubado y fermentación de racimos enteros)

3 remontados diarios de 40 minutos para extracción de color y oxigenación.

Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica.

Asentado en botella (0,75L Elite) antes de su comercialización.

### Cata

Color intenso con tonos cereza picota, brillante y vivo. En la nariz destacan los aromas varietales de frutas rojas de buen balance y persistencia que se hacen más intensos en la fase retronasal. Es fresco en boca, muy redondo, equilibrado y sobresaliendo las frutas previamente percibidas en nariz.

B o d e g a s

# MURILLO VITERI

C e n i c e r o

La Majadilla s/n. 26350 Cenicero. La Rioja

Tf +34 941 454689. Tf Com +34 944 495839. Fax +34 944 263725

[www.bodegasmurilloviteri.com](http://www.bodegasmurilloviteri.com)



# MURILLO VITERI

BLANCO



## Materia Prima

Uvas seleccionadas procedentes de viñedos propios de la subzona de Rioja Alta.

Variedad 100% Viura. Monovarietal.

El suelo es principalmente de tipo calcáreo.

Producción 6500 kgs/hta.

Poda en verde para regular el número de racimos por cepa.

Vendimia manual con selección de uva.

## Elaboración

Se realiza en depósitos de acero inoxidable de 25.000 lts de capacidad con control de temperatura por camisas de refrigeración entre 14° y 16°C

El prensado se lleva a cabo en prensas horizontales de acero inoxidable con presiones mínimas para evitar roturas de pepitas

Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica.

## Cata

Color muy pálido y brillante con reflejos nacarados. De aromas intensos de flores y frutas asimilable a melocotón. En boca es suave, pleno de carácter, dejando una sensación fresca y de matices persistentes. Para su servicio entre 7 y 9°C.

B o d e g a s

# MURILLO VITERI

C e n i c e r o

La Majadilla s/n. 26350 Cenicero. La Rioja

Tf +34 941 454689. Tf Com +34 944 495839. Fax +34 944 263725

[www.bodegasmurilloviteri.com](http://www.bodegasmurilloviteri.com)



# MURILLO VITERI

ROSADO



## Materia Prima

Uvas seleccionadas procedentes de viñedos propios de la subzona de Rioja Alta.

Variedades: Tempranillo Garnacha y Viura.

El suelo es principalmente de tipo calcáreo.

Producción 6500 kgs/hta.

Poda en verde para regular el número de racimos por cepa.

Vendimia manual con selección de uva.

## Elaboración

Se realiza en depósitos de acero inoxidable de 25.000 lts de capacidad con control de temperatura por camisas de refrigeración entre 14 y 16°C

Maceración en frío durante 8 horas según proceso tradicional por sangrado.

Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica.

## Cata

Color Rosa-salmón, muy brillante. En nariz es muy aromático con carácter de notas florales y de frutales. Rico en matices. En boca es fresco y con un gran equilibrio entre acidez-cuerpo suave y largo con matices de frambuesa. Apetitoso y elegante. Para su servicio entre 8 y 10°C.

B o d e g a s

# MURILLO VITERI

C e n i c e r o

La Majadilla s/n. 26350 Cenicero. La Rioja

Tf +34 941 454689. Tf Com +34 944 495839. Fax +34 944 263725

[www.bodegasmurilloviteri.com](http://www.bodegasmurilloviteri.com)



# Aranzubia MAGNUM

CRIANZA

## Materia Prima

Viñedos Propios de las fincas de Los Valles, Taola y Valdegún

Variedades 85% Tempranillo 10% Mazuelo y 5% Graciano.  
La edad media de las viñas es de 25 años con formación en vaso.

El suelo es principalmente de tipo calcáreo.

Producción 5000 kgs/hta.

Poda en verde para regular el número de racimos por cepa.

Vendimia manual con selección de uva.

## Elaboración

Se realiza en depósitos de acero inoxidable de 25.000 lts de capacidad con control de temperatura por camisas de refrigeración

3 remontados diarios de 40 minutos para extracción de color y oxigenación.

Crianza en barricas de roble americano de 225 lts de los bosques de Ohio (EEUU).

Edad media de las barricas 4 años.

12 meses de estancia en barrica con un "soutirage" cada 2 meses y un trasiego cada 4.

8 meses en depósito para ensamblado de aromas antes del embotellado.

6 meses de reposo en botella (1.5L) antes de salir al mercado.

Tratamiento natural por frío para estabilización tartárica

Producción limitada.

## Cata

Color rubí oscuro brillante con tonos morados, de capa alta limpio y brillante. Nariz de buena intensidad, expresivo, con bouquet profundo de frutas y vainilla. En boca es estructurado, redondo, sin aristas, y muy fácil de beber.

B o d e g a s

# MURILLO VITERI

C e n i c e r o

La Majadilla s/n. 26350 Cenicero. La Rioja

Tf +34 941 454689. Tf Com +34 944 495839. Fax +34 944 263725

[www.bodegasmurilloviteri.com](http://www.bodegasmurilloviteri.com)

