



**LARGA
ESPERA**

D.O.C LA RIOJA



VARIEDAD

Tempranillo y Garnacha



ELABORACIÓN

Murillo de Río Leza es una población situada en la confluencia de los ríos Jubera y Leza. Un zona ideal para el desarrollo de la vid. La cultura del vino en Murillo es ancestral. Cada casa era una bodega. Los vinos tintos se elaboran con la variedad riojana por excelencia, El Tempranillo. Aromas a frutos rojos y negros, regaliz, y especias caracterizan los vinos de Murillo. En el año 2.009 nace la gama Tierras de Murillo para mostrar y hacer sentir nuestra tierra, nuestros viñedos, nuestros vinos y nuestra forma de vivir.



CRIANZA

16 meses en barrica de roble francés



NOTA DE CATA

Color rojo granate intenso. Complejos aromas de fruta roja madura (frambuesa y moras), regaliz y chocolate negro, toffe y gran variedad de especias como el clavo. Notas balsámicas que aportan una gran frescura y elegancia.

En boca muestra una gran carnosidad, es redondo y contundente. De gran expresividad, sabroso y de largo posgusto. En la copa va a evolucionar mostrando su gran paleta de aromas y sabores.

Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com