



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

Vega Murillo

TORO  
denominación de origen

# Vega Murillo 2018

D.O. TORO

## Ficha Técnica Technical Information

### Variedad Grape Variety

100% Tempranillo Tinta de Toro 100% Tempranillo Tinta de Toro

### Grado alcohólico Alcohol content

14° 14%

### Localización Location

Pago de Valdelacasa Pago de Valdelacasa

### Envejecimiento Aging

5 meses en roble francés 5 months in French oak

### Tipo de suelo Soil type

Textura Franco arcillosa Sandy loam

### Rendimiento kg uva/hectarea Grape yield

5.000 kg/ha From a 5,000 kg yield per hectare

**Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml Sold in 750 ml Bordeaux bottles.**  
**Temperatura óptima de degustación:14-15°C. Best serving temperature: 14-15°C.**

Vega Murillo atesora la magia de Toro. Un vino que seduce por su frescura y su intensa carga frutal, con una complejidad aromática excepcional. Fiel defensor de la tipicidad de la Tempranillo Tinta de Toro, brinda una bienvenida aromática llena de jugosas frutas rojas y negras, acariciadas por notas especiadas y cálidas. Moras y arándanos, toques florales y minerales que nos transportan a la tierra que lo ve nacer, ruda pero agradecida con la vid.

De estructura firme y elegante, las sensaciones afrutadas dan paso a un tanino goloso y maduro que deja un final persistente y sabroso.

Vega Murillo es compañía perfecta para parrillas y barbacoas así como tablas de quesos y embutidos, que nos hablan de compartir el verdadero cariño y de exprimir cada momento.

Vega Murillo holds the magic of Toro. A wine that captivates with its freshness and intense fruitiness, and an exceptional aromatic complexity. A loyal defender of the typicity of the Tempranillo Tinta de Toro grape, it shines with an aromatic welcome full of juicy red and black fruits, which are caressed by spicy and warm notes. Blackberries and blueberries, floral and mineral touches that transport us to the soil where it grows, rough but grateful to the vine.

With a firm and elegant structure, the fruity sensations are followed by a ripe and sweet tannin that leaves a persistent and tasty finish.

Vega Murillo is the perfect company for grills and barbecues as well as cheese and cold cuts, which speak of sharing true affection and squeezing every single moment.