



www.vegamura.com

Vega Murillo

RIBERA DEL DUERO
denominación de origen

Vega Murillo 2018

D.O. RIBERA DEL DUERO

Ficha Técnica Technical Information

Variedad Grape Variety

100% Tempranillo Tinta Fina 100% Tempranillo Tinta Fina

Grado alcohólico Alcohol content

14° 14%

Localización Location

Viñas de Pesquera de Duero y Piñel Vines from Pesquera de Duero and Piñel

Crianza Aging

5 meses en roble francés 5 months in French oak

Tipo de suelo Soil type

Textura Franco arenosa Sandy loam soil

Rendimiento kg uva/hectarea Grape yield

6.000 kg/ha From a 6,000 kg yield per hectare

Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml Sold in 750 ml Bordeaux bottles.
Temperatura óptima de degustación:13-15°C. Best serving temperature: 13-15°C.

Vega Murillo es modernidad y tradición, fruta y fuerza, frescura y amabilidad. Expresivo y sabroso, supone una dosis de alegría en la mesa en cualquier ocasión. Una intensa fragancia de frutas rojas se entrelaza con notas a vainilla y caramelo que le aportan complejidad.

Su viveza en el paladar es la antesala de un paso elegante rebosante de juventud, para terminar con un final largo y sedoso.

Vega Murillo ensalza todo tipo de entrantes y recetas mediterráneas, aportando emociones y recuerdos de la más sencilla felicidad.

Vega Murillo combines modernity and tradition, fruit and strength, freshness and warmth. Expressive and tasty, it brings a measure of joy to the table on any occasion. An intense red fruit fragrance is combined with notes of vanilla and caramel that add further complexity.

The vivacity on its palate is the prelude to an elegant taste brimming with youth, to finish with a long and silky finish.

Vega Murillo enhances all kinds of starters and Mediterranean recipes, creating emotions and memories of simple happiness.