



[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

### Crianza 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 5,500 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.**

De color rojo picota con ribetes violáceos. De capa media. Aromas intensos y limpios de fruta roja como fresa, frambuesa, mora. El caramelo y la vainilla nos hablan de la calidad de la madera y el regaliz le aporta elegancia. En boca es amable, alegre, fresco... Tiene un tanino muy bien trabajado que junto a una buena acidez le otorga equilibrio y elegancia. Destaca la fruta roja con un final de boca largo y agradable. Un vino fácil de beber, perfecto para degustar en barra. Maridaje: pescados al horno, arroces, foie, carnes rojas a la brasa, quesos.

Cherry red color with violet hues of medium intensity. Intense and clean red fruit aromas of strawberry, raspberry, blackberry. Caramel and vanilla bring out the quality of the wood and licorice gives elegance to the wine. The palate is amiable and fresh... It has well integrated tannins that together with good acidity give the wine elegance, roundness and balance. Red fruit prevails together with a long and pleasant finish. It is a perfect wine to taste in a bar as it can be drunk easily. When matching the wine with food, it can be paired perfectly with baked fish, rice, foie gras, charcoal-broiled red meat, cheese...