

MERUM

Reserva 2007

D.O · Rioja (España)

VARIEDAD DE UVA · Tempranillo y garnacha

GRADO ALCOHÓLICO · 12,5%

RESERVA · 24 meses en barricas nuevas de Roble francés y americano

FORMATO · Botella de 750ml

Nota de cata

Color rojo púrpura intenso con un ribete teja que denota su crianza en barrica. Aromas de canela, salvia, todo rodeado de unas notas frutales de cereza y moras negras y un componente mineral. Profundo y maduro en el paladar, ofrece un paso de boca envolvente y aterciopelado y sedoso.

Ficha técnica

Viñedos de más de 40 años, sitados en la mejor zona de Rioja alta, cuna de grandes vinos, marcada influencia de clima atlántico.

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeñas tinas de Roble francés.

Maceración controlada a una temperatura de 28°C para respetar al máximo las condiciones de la uva en búsqueda de vinos muy elegantes.

Fermentación en barrica de Roble francés y americano, con trasiegos periódicos y mínimo de seis meses en botellero.



Reserva

MERUM

Tempranillo

D.O · Rioja (España)

VARIEDAD DE UVA · 100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO · 12,5%

VINO JOVEN · Fermentación en barricas de Roble americano

FORMATO · Botella de 750ml

Nota de cata

Color rojo cereza con tonos azulados, brillante.
Presencia de taninos maduros ensamblados con la potente fruta, acidez muy equilibrada.
Aroma a mora y fresa golosina y regaliz.

Ficha técnica

Viñedos de antigüedad de 30 años, situados a 600m en la cuna de Rioja alta.

Tras vendimia manual, la uva es destalillada y por gravedad encubada en tinos de Roble americano. Maduración controlada a una temperatura no mayor de 30°C.

Fermentación en barrica de Roble americano, para finalizar con fermentación corta en botella. Vino joven con presencia elegante.



Tempranillo

MERUM

Crianza 2010

D.O · Rioja (España)

VARIEDAD DE UVA · Tempranillo y garnacha

GRADO ALCOHÓLICO · 12,5%

CRIANZA · 18 meses barrica Roble americano

FORMATO · Botella de 750ml

Nota de cata

Rojo Rubí con matices violetas. Capa media. Aromas de buena intensidad y de suave complejidad entre los tonos de frutos rojos maduros, especias y vainilla. Vino persistente donde destacan los tonos de fruta muy madura dominados por los recuerdos de su paso por barrica.

Ficha técnica

Viñedos situados en la mejor zona de Rioja Alta a 600m de altitud. suelos calizos y marcada influencia atlántica.

Fermentación de 16 meses en barricas de Roble americano y francés y resto de tiempo en botella.



crianza