



MURVIEDRO

BODEGAS

Cueva de la Culpa



Murviedro, 'Muri Veteres', viejos muros que abrazaban la antigua Villa y que fueron testigos de la andadura de un viejo espíritu que aún hoy, merodea por cuevas y bodegas, velando por nuestros vinos que envejecen y evolucionan lentamente hasta alcanzar su punto óptimo en sus barricas de roble .

'La Culpa' es el resultado de la selección de uvas de pagos seleccionados de baja producción , situados a más de 700 metros de altitud.

Área de Producción

Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Clima continental con ligera influencia del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

Variedades de Uva

60% Bobal y 40% Merlot.

Vinificación

Selección de las uvas de nuestros viñedos más viejos de Bobal y Merlot. Elaboración por separado de las dos variedades con maceración en frío a 12°C durante 5 días y 21 días de maceración en pastas con aporte controlados de Oxígeno. Microoxigenado en depósito hasta el comienzo de la fermentación maloláctica. Realizamos el cupaje antes de entrar a la barrica nueva de roble francés durante 14 meses.

Notas de Cata

Color: Rojo intenso Aroma: Destaca la perfecta unión de fruta madura con madera de roble francés, dando notas de frutos rojos sobre un fondo de especias, cacao y toffee entre otros. Sabor: Lleno, graso, con elegancia y distinción en el paso de boca, taninos muy suaves y maduros, y un final de boca majestuoso y profundo.

Sugerencias de Servicio

Ideal para acompañar comidas con peso como carnes rojas, caza, pato, etc, y incluso ideal como acompañante de quesos curados. Servir entre 16 y 18°C.

Añada

2009

Graduación Alcohólica

14%

Disponibile en

75 cl.

Edición Limitada

10.913 botellas

Premios en 2012

Berlin Oro, Berliner Wein Trophy 2012, Alemania.// Bacchus de Oro, Premios Bacchus 2012, UEC, Spain.// Medalla de Oro, Sélections Mondiales des Vins Canadá 2012, Canadá.// Medalla de Oro, International Wine Guide 2012, España.