

Vega Murillo

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml
Sold in 750 ml bordelaise bottles
Temperatura óptima de degustación: 8-12°C
Best serving temperature 8-12°C



Caja de cartón de 6 botellas
Packaging 6-bottle carton boxes

Vega Murillo 2009

Ficha Técnica Technical Sheet

Marca Vega Murillo
Brand Vega Murillo

Tipo de vino Blanco
Wine Type White Wine

Variedades de uva 100% Verdejo
Grape varieties 100% Verdejo

Grado alcohólico 12,5°
Alcohol content 12.5%

Localización Sitio de La Erilla (D.O. Rueda)
Location Sitio de La Erilla (D.O. Rueda)

Fermentación Durante 11 días en depósitos de ac. Inox. a 14°C
Fermented For 11 days in Stainless Steel Vats at 14°C

Desfangado 48 horas a 10°C en ac. inox
Pre-fermentation Maceration Settling in Stainless Steel Vats 48 hours at 10°C

Fecha de embotellado 24 de febrero de 2010

Bottling Date

24th February 2010

Producción anual de la marca 40.000 botellas 750 ml

Annual Brand Production 40,000 bottles 750 ml

Tipo de suelo Textura Franco arenosa con gran cantidad de canto rodado

Soil type Sandy loam with a large quantity of boulders

Rendimiento por Hectárea 5.500 kilogramos

Grape yield per hectare 5,500 kilograms

De color amarillo verdoso muy intenso.

Se distinguen notas dulces de fruta madura, de buena intensidad. Aparecen notas más intensas y complejas, que se identifica con matices de carne de papaya, chirimoya y membrillo, ligeramente floral (rosas). En segundo plano manzana golden y pera. También se perciben nítidos aromas de heno fresco.

En boca es seco pero con gran suavidad en su paso. Los aromas retronasales nos recuerdan a frutas y flores. Algo mineral. El final de boca es rotundo y con mucho cuerpo.

Of intense greenish yellow color.

Different sweet notes of ripe fruit can be distinguished of good intensity. More intense and complex notes appear which are identified with touches of papaya, cherimoya and quince pulp, lightly floral (roses). In the background, golden apple and pear. Clear aromas of fresh hay are also perceived.

On the palate it is dry but with great softness on the mouth. The retro-olfaction aromas remind us of fruits and flowers. Somewhat mineral. The finish is round and full-bodied.