

# Vega Murillo

TORO  
denominación de origen



**Se comercializa en botella bordelesa de 75 cl**  
**Temperatura óptima de degustación 16-18°C**

*Sold in 750 ml bordelaise bottles*  
*Best serving temperature 16-18°C*



**Embalaje / Packaging**  
**Caja de cartón de 12 botellas**  
*12-bottle carton boxes.*

## Vega Murillo 2008

### Ficha técnica / Technical Sheet

**Marca / Brand**

Vega Murillo

**Tipo de vino / Type of Wine**

Tinto / Red

**Variedades de uva / Grape varieties**

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

**Grado alcohólico / Alcohol**

13,5% Vol. - 13.5%

**Localización / Located**

Pago de Valdelacasa  
Villabuena del Puente  
D.O. Toro

**Fermentación / Fermented**

Durante 7 días en depósito de acero inoxidable.  
*For 7 days in Stainless Steel Vats.*

**Tiempo de Maceración / Macerated**

5 días en depósito de acero inoxidable.  
*For 5 days in Stainless Steel Vats.*

**Maloláctica / Malolactic fermentation**

En depósitos de acero inoxidable.  
*In Stainless Steel Vats.*

**Crianza / Aged**

3 meses en barricas nuevas de roble francés Allier (100%)  
*For three months in New Allier French (100%)*

**Fecha de embotellado / Bottled**

8 de junio de 2009 / *On 8th June 2009*

**Fecha de aparición de la marca / Release date**

junio de 2009 / *June 2009*

**Producción anual de la marca / Annual production**

150.000 botellas / *150,000 bottles*

**Tipo de suelo / Soil**

Franco arcilloso-calcáreo con pendientes y ondulaciones.  
*Predominantly Clayey-Calcareous with slopes and undulations.*

**Rendimiento por hectárea / Grape yield per hectare**

5.000 Kilogramos / *5,000 Kilograms*