

MURMURÓN 2025

“La expresión de la Sonsierra de toda la vida”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO



origen	Fincas propias en San Vicente de la Sonsierra y Labastida. D.O. Calificada Rioja.
viñedo	Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
rendimiento	26 Hls./Ha.
vendimia	Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que están en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: 4 de septiembre de 2024.
variedades	Tempranillo (95%) y Viura (5%)
elaboración y envejecimiento	VINIFICACIÓN: Maceración carbónica (encubado y fermentación de los racimos enteros) durante 10 días, con remontados suaves diarios. FERMENTACIÓN: Con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y control de temperatura entre 24°C y 26°C.