

# 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 Brand**  
Vega Murillo Vega Murillo

**Tipo de vino Wine Type**  
Blanco White Wine

**Variedades de uva Grape varieties**  
100% Verdejo 100% Verdejo

**Grado alcohólico Alcohol content**  
12,5° 12.5%

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

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

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

**Fecha de embotellado Bottling Date**  
24 de febrero de 2010 24th February 2010

**Producción anual de la marca Annual Brand Production**  
40.000 botellas 750 ml 40,000 bottles 750 ml

**Tipo de suelo Soil type**  
Textura Franco arenosa Sandy loam with a large quantity  
con gran cantidad of boulders  
de canto rodado

**Rendimiento por Hectárea Grape yield per hectare**  
5.500 kilogramos 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.*