

CAMBIO DE TERCIO 2021

Bodega: Bru & JL Vineyards & Wines
(Bruno y José Luis Murciano)

Zona: D.O. Utiel - Requena

Variedades: Bobal

Alc: 14% Vol.

Viñedos:

La esencia de la Familia Murciano nace en el origen de sus viñedos. Ubicados en el área de la reserva natural de las Hoces del río Cabriel, enclaves mágicos de cepas muy viejas, cultivadas en vaso y secano, altitud y exposiciones clave, practicando una agricultura sostenible y una viticultura ecológica, siguiendo pautas biodinámicas de máximo respeto a la naturaleza, para cosechar uva excelente y elaborar vinos singulares, honestos y de gran calidad.

Cambio de Tercio se elabora a partir de los viñedos de la parcela Las Brunas, con una superficie de 7,5 hectáreas y una edad entre 70 y 80 años. El suelo es franco-arcilloso y franco-arenoso. Tiene un rendimiento entre 3.000 y 3.500 kg por hectárea.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 10 a 15 kilogramos durante las horas más frías del día. Despalillado sin estrujado, maceración prefermentativa de 3 a 4 días. Sangrado directo a barricas de roble francés de varios usos. Fermentación sin temperatura controlada durante un periodo de 12 a 15 días. Crianza sobre lías con labores de batonnage semanales durante un periodo no inferior a 9 meses. Antes de salir al mercado, pasa 3 meses en botella. Elaboración sin sulfuroso, vino ecológico.

¿Qué esperar de este vino?

Vista tinto ligero, brillante, de capa suave y reflejos a cereza. Nariz Intensa, seductora, fresca y compleja. Boca Volumen medio, goloso, fresco, seductor y de trago largo. Sutil, redondo, complejo y profundo. Personalidad y singularidad

Bruno Murciano

Avda. Banda de Música El Ángel 8,
46315 Caudete de las Fuentes (Valencia) España
bruno@brunomurciano.com



Maridajes:

Carnes blancas, pescados azules, cocina mediterránea, pastas, arroces y ensaladas.

Tª de servicio recomendada:

Entre 12 y 14 °C.

Bruno y José Luis Murciano

Bruno Murciano nace en 1979 en Caudete de las Fuentes, pueblo del interior de Valencia y pasa su infancia aprendiendo y formándose junto a su familia en el Asador Cris, donde desde bien pequeño respira la hostelería y se familiariza con los viticultores de la zona, viviendo muy de cerca todo lo relacionado con la gastronomía y el mundo del vino.

Especialista Técnico en Hostelería y Turismo, continúa sus estudios en Francia, y se Diploma en Sommellerie en la Academia de Toulouse, donde comienza su carrera internacional como **sommelier**, trabajando en prestigiosos restaurantes y hoteles de Francia e Inglaterra, llegando a convertirse en **Chef Sommelier** del histórico y reputado **Hotel Ritz de Londres**.

En 2010 Bruno hace uno de sus grandes sueños realidad: selecciona y compra un magnífico viñedo en su pueblo natal, un Pago de 6 hectáreas de bobales centenarias con 2 hectáreas de bosque en la ladera Noreste, bautizado como **"Las Brunas"**.



Bruno Murciano



José Luis Murciano

Junto a **su hermano José Luis, enólogo de profesión**, y con la incondicional ayuda de toda la familia y amigos, disfrutan su primera vendimia y elaboran su primer vino de Familia. Nace **"El Sueño de Bruno"**.

José Luis ha realizado prácticas formativas de viticultura y bodega en diferentes zonas vitivinícolas como Rioja y Bierzo, a la vez que desarrolla la formación teórica complementaria en la escuela de Enología y Viticultura Félix Jiménez de Requena.

En la actualidad, **José Luis, es responsable de la viticultura y enología de la familia Murciano**, apostando por una agricultura orgánica, siguiendo pautas biodinámicas, defendiendo una viticultura ecológica y sostenible.