

LAS TINTAS 2019

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

Zona: D.O. Valencia

Variedades: Crujidera, Garnacha Tinta,
Moravia, Garnacha Tintorera, Royal

Alc: 13% 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.

Las tintas procede del Viñedo de La Serratilla en Caudete de las Fuentes & Venta del Moro (Valencia) situada a unos 900 metros sobre el nivel del mar y de suelos calizo-arenosos

Elaboración:

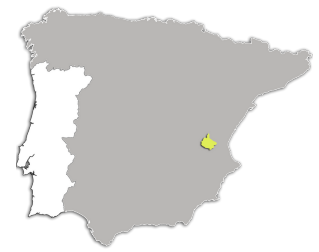
Se vendimia manualmente en cajas de 10 kg y pasa directamente a cámara de frío para bajar la uva lo antes posible a 2 grados. Tras 2 días de maceración de la uva entera en frío se procede a un estrujado y despalillado parcial pasando el mosto con sus hollejos a un depósito de acero inoxidable. La fermentación es espontánea, utilizando solamente sus propias levaduras naturales y macerando unos 30 días con las pieles. Una vez finalizada la fermentación, se pasa a barricas francesas de Borgoña de 500 y 600 L para una crianza de 9 meses.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino fresco y agradable y que busca una expresión honesta de ciertas variedades rústicas que ensamblan muy bien y en armonía. Un vino muy diferente y sorprendente.

Bruno Murciano

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



Maridajes:

Vino polivalente ideal para acompañar en otoño e invierno entrantes y aperitivos como platos principales de carnes asadas, estofados y guisos tradicionales, aunque también podrás disfrutarlo servido fresquito en primavera y verano.

Tª de servicio recomendada:

Entre 15 y 17 °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 pequeñito 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, disfrutaron 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.