

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.