

PARAJES DEL CABRIEL 2022

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

Zona: D.O. Utiel-Requena

Variedades: Bobal

Alc: 13,5% Vol.

Viñedos:

Minifundios de viñedos muy viejos en vaso y en secano a pie de monte y en laderas localizadas en el Parque Natural de las Hoces del Rio Cabriel en el interior de la provincia de Valencia.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 10 kg que tiene lugar a finales de Septiembre y principios de Octubre. Seguida de 2 días de maceración en frío de las uvas a 2°C. El 100% del vino realiza la fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Un 50% del vino pasa por barricas francesas de 500l usadas de varias cosechas y madura sobre sus lías durante 6 meses antes de ser embotellado.

¿Qué esperar de este vino?

Un tinto fresco, ligero y suave con una agradable textura sedosa que le convierte en vino de trago fácil.

Bruno Murciano

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



Maridajes:

Acompañará muy bien todo tipo de embutidos, quesos, jamón, carnes a la brasa, pastas, paellas de pollo y conejo y gastronomía compleja y elaborada como temporada de setas, trufas, etc...

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 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

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.



José Luis Murciano