

BODEGAS BRUNO MURCIANO



ZEMĚ: Španělsko

LOKALITA: D.O. z Utiel-Requena a D.O. Valencia

ROZLOHA VINIC: 36 ha (9,5 vlastní vinice, 29 pronajaté)

VÝNOSNOST: 20hl/ ha

TOP VÍNO: La Bruna

ODRŮDY: Bobal, Crujidera, Garnacha, Moravia, Royal, Tintorera, Marisancho, Malvasia, Macabeo, Merseguera, Moscatel

TECHNOLOG: Jose Luis Murciano

Vinařství založili bratři Bruno a José Luis Murciano v roce 2014. Bruno pracoval řadu let jako jeden z nejlepších sommeliérů světa v michelinských restauracích. Získal mnoho ocenění na soutěžích a množství neocenitelných zkušeností. Protože vždy preferoval přírodní vína, rozhodl se, že svým bratrem, vystudovaným enologem, založí vinařství. Oba bratři pracují na vinicích společně a společně se i rozhodují. Udržitelnost, biodynamika a čistota vína to jsou jejich poznávací znaky.

Vinice Bodegas Bruno Murciano se nacházejí se ve vnitrozemí Valencia, některé z nich v doménách přírodní rezervace národního parku Hoces del Cabriel. V současné době jsou označeny D.O. z Utiel-Requena a Valencia. Vinařská historie tohoto území sahá až do doby iberské. Archeologické naleziště u města Kelin v Caudete de Las Fuentes a Las Pilillas de Requena sahají až do doby před 3000 lety.



Pod vlivem kontinentálního středomořského podnebí má každý z různých pozemků specifické mikroklima, které ho odlišuje od ostatních. Průměrná nadmořská výška je 950 metrů nad mořem. Bruno a Jose Luis hledali a vybrali úpatí vápencových hor s jihovýchodní orientací, s písčito-hlinitými a jílovito-hlinitými půdami a vápencovým podložím.

BÍLÁ VÍNA:

LAS BLANCHAS

ODRŮDA: 60 % Marisacho, 10 % Merseguera 10% Macabeo, 10% Malvasia & 10% Moscatel

VINICE: Nadmořská výška 1000m, jihovýchodní orientace, hlinitopísčité půda s vápencovým položím.

VINIFIKACE: sklizeň ručně do 10kg bedýnek, 2 dny studená před fermentace při 2°C a po vylisování 30 spontánní macerace na slupkách při kontrované teplotě na nerezových tancích. Zrání 6 měsíců na 500L francouzských sudech, nečiřeno před lahvováním jen hrubá filtrace.

ČERVENÁ VÍNA:

L'ALEGRIA

ODRŮDA: 100 % Bobal

VINICE: Nadmořská výška 1000m, jihovýchodní orientace, vápenec a jíl, průměrný věk vinice 85 let.

VINIFIKACE: sklizeň ručně do 10 kg bedýnek, 2 dny studená před fermentace při 2°C a po vylisování 30 spontánní macerace na slupkách při kontrované teplotě na nerezových tancích. Zrání 12 měsíců na 500L francouzských sudech, nečiřeno před lahvováním jen hrubá filtrace.

EL SUEÑO

ODRŮDA: 100 % BOBAL

VINICE: Křída a vápenec

VINIFIKACE: sklizeň ručně do 10kg bedýnek, 2 dny studená před fermentace při 2°C a po vylisování 30 spontánní macerace na slupkách při kontrované teplotě na nerezových tancích. Zrání 12 měsíců na 500L francouzských sudech, nečiřeno před lahvováním jen hrubá filtrace.

LA BRUNA

ODRŮDA: 100 % BOBAL

VINICE: více než 100 let staré keře

VINIFIKACE: : sklizeň ručně do 10kg bedýnek, 2 dny studená před fermentace při 2°C a po vylisování 60 spontánní macerace na slupkách při kontrované teplotě na nerezových tancích. Zrání 36 měsíců na 600L v třikrát použitých francouzských dubových sudech, nečiřeno před lahvováním jen hrubá filtrace.

