



QUERCUS PYRENAICA

Esta madera juega un papel perfecto con el vino, ampliando el espectro de aromas y sabores sin invadir el lado varietal de la uva, custodiando el vino para permitirle expresarse en toda su gama aromática y sávida.

ORIGEN

El Quercus pyrenaica es un árbol originario de la Península Ibérica, de Francia occidental y del norte de África. Es una especie que, irónicamente, escasea en los Pirineos. Además, es difícil encontrarlos en los terrenos calizos de Baleares y del sureste español.

Es un árbol escaso y está en peligro de desaparición ya que ha sido sometido a talas abusivas y tiene una gran competencia con especies foráneas.

Puede vivir entre 500 y 600 años.

Árbol robusto caducifolio, con talla moderada, de 4-25 m y copa ancha e irregular.

El Quercus pyrenaica es muy resistente a la descomposición, por ello, su tronco se destina a la creación de muebles, barcos o barriles. Asimismo, su corteza contiene una gran cantidad de taninos, un hecho que la hace especial para realizar diferentes tintes o para el curtido de pieles.

Es una madera más blanda. Conjuga la elevada tanicidad de los robles franceses con la gran aromaticidad de los robles americanos.

ZONAS DE PLANTACIÓN DEL QUERCUS PYRENAICA





FICHA DE CATA

Fase aromática: muy expresiva, con un perfecto equilibrio aromático entre fruta y madera, extremadamente balsámico. Los aromas de fruta se expresan claramente, con un carácter de bayas silvestres, mora, ciruela y mermelada de fresa. La madera viste al vino con aromas muy agradables de tonos especiados de pimienta negra, comino y clavo. Los aromas tostados aparecen en tercer lugar, muy atenuados por notas de frutos secos, nuez, almendra, vainilla y nueces, nueces, almendras y café molido. El roble, lejos de dominar el perfil de la nariz, permite una mayor complejidad y amplitud de aromas en general.

Esta barrica consigue una boca potente, concentrada y equilibrada. Sorprende, a pesar de su fuerza tánica, que sea sorprendentemente dulce y agradable en el paladar, presentando un tacto sedoso, propio de los taninos que provienen de uvas muy maduras y de una madera muy cuidada y curada a nivel de madurez.

En el **bouquet**, el Quercus Pyrenaica es capaz de aumentar su persistencia en el tiempo, sin apoderarse de los aromas en ningún momento. Los frutos negros y silvestres bien maduros se acompañan de aromas de incienso y especias exóticas, con notas de tabaco rubio y licor de hierbas.

DESCRIPTORES SEGÚN TOSTADO

Balsámico
Floral
Heno
Vainilla
Caramelo
Almendra
Pimienta
Clavo
Almendra tostada
Chocolate negro
Tabaco
Torrefacto
Ahumado

TL: Tostado Ligero
 TM: Tostado Medio
 TM+: Tostado Medio Plus
 TP: Tostado Plus

DIMENSIONES Y PESOS

Capacidad	225 litros	300 litros
Peso	52 Kg	60 Kg
Longitud de duela	650 mm	1.000 mm
Grosor	27 mm	
Diámetro de cabeza	560 mm	625 mm
Diámetro de barriga	690 mm	780 mm
Aros galvanizados y redondeados	8	
Diámetro de boca cauterizado 50 mm	Desde 42 a 50 mm por encargo	
Tapón de silicona	Incluido	
Logotipo del cliente y codificación sobre fondo	Incluido	
Fondos tostados	Por encargo	
Nivel de tostado a elegir	A elegir entre ligero, ligero especial blancos, medio, medio+ y plus	

Trazabilidad: Cada barrica posee un código de identificación único. Toda la trazabilidad de los procesos de fabricación se mantiene documentada para garantizar la reproducibilidad posterior con cada cliente

Análítica: Controles periódicos de cloroanísoles y clorofenoles; a disposición del cliente.

Estanqueidad: Comprobada en todas las barricas.

Acabado: a mano de alta calidad.



MURUA



MURUA

**CONTEXTO
HISTÓRICO Y
ANTECEDENTES
EMPRESARIALES**

CONTEXTO HISTÓRICO Y ANTECEDENTES EMPRESARIALES



De dónde venimos

El origen de Tonelería Mecánica Riojana se remonta a 1898, cuando Don Justo Murúa, experto tonelero, crea un taller artesano en Elciego (Rioja Alavesa). En el año 1920, Don Justo se traslada a Logroño y crea la instalación de tonelería más moderna de España y una de las primeras tonelerías mecanizadas de Europa.

Actualmente, la cuarta generación de la familia Murúa sigue estando al frente de la empresa, con una marcada especialización en barricas de roble blanco americano (*Quercus alba*) y roble francés hendido (*Quercus petraea*), destinadas a la crianza de grandes vinos.

**UNA MARCA
DE REFERENCIA
EN TODAS LAS REGIONES
VITIVINÍCOLAS**

**Por qué
nos eligen**

Tradición y saber hacer

En el año 1970 se inicia la fabricación de la barrica bordelesa de 225 litros, aprobada por el Consejo Regulador de Origen Rioja. En la actualidad, la aportación de nuestra empresa al parque total de barricas para crianza de vino en España es del 23%.

La mejora continua en la fabricación de nuestros productos y la información permanente del mercado, nos permite ser participes de la elaboración de los tradicionales vinos, así como de los modernos vinos de alta expresión más propios de los últimos años.

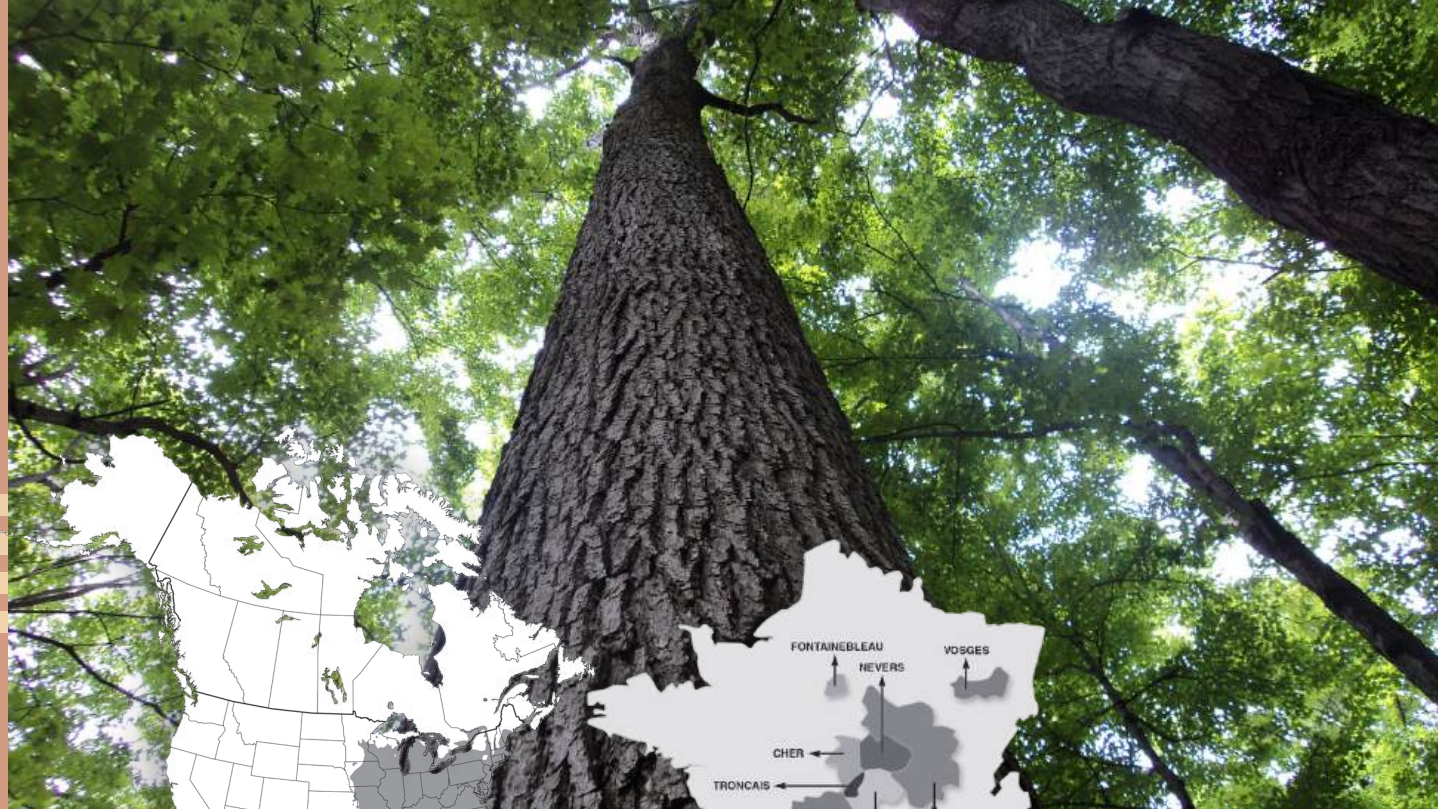
EL PROCESO

MURUA



EL PROCESO

El proceso de fabricación de las barricas es la principal singularidad de Tonelería Murúa desde su fundación, en 1898, hasta la actualidad.



EEUU
Quercus alba

FRANCIA
Quercus petraea



La materia prima

La materia prima fundamental es la madera de roble, que importamos de Estados Unidos (Quercus alba) y de Francia (Quercus petraea). La importación de estas materias primas se hace bajo estrictos criterios de tala y con seguimiento hasta el origen, auditado PEFC.



Secado de la madera

Se trata de un proceso único y diferenciador de Tonelería Murúa que llevamos a cabo después de haber realizado una investigación con el INIA (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria). El resultado del estudio nos dice la forma precisa de apilar la madera, cual es la orientación más adecuada para favorecer la circulación del aire, el secado homogéneo y estimular la eliminación de taninos astringentes para mejorar la crianza del vino.



3

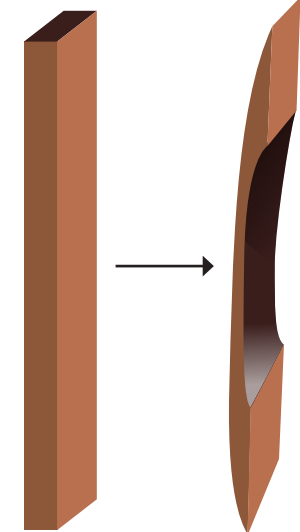
Fabricación de duelas

Consiste en darle forma a la tabla transformándola en duela.

Siempre 28 duelas por barrica.

*Duela cortada,
cepillada*

*Tabla de madera seca
y lista para entrar en
producción*





4

Cana y domado

Producto diferenciador de la competencia: barricas con inmersión en agua. Somos los únicos. Desde nuestra fundación, en 1898, fabricamos barricas con inmersión en agua, lo que nos permite hacer unas barricas diferentes a los demás. Son barricas más respetuosas con la fruta del vino por lo que mantiene las características de las variedades de las diferentes uvas, la inmersión de la madera hace que el vino presente más volumen en boca y que el tostado penetre más en el interior de la madera, lo que nos permite que el aporte de aromas de la madera al vino continúe durante más años.





Tostado, fondado y acabado

Realizamos un tostado interior de las barricas sin fuego directo realizado con los tacos de madera de roble, con distinta intensidad, según las necesidades del cliente. Todas las barricas se realizan ad hoc. Trajes a medida. Cada cliente tiene su tostado.





6

Colocación de aros finales control de estanqueidad, repaso final y marcado.

Sobre la barrica lijada se colocan los aros finales galvanizados que impedirán que el recipiente tenga fugas.

El control definitivo de calidad consiste en la comprobación de la estanqueidad de cada barrica mediante agua y presión y, después, pasa al almacén para su **repaso final** con lija doras.

Por último, **marcamos cada barrica** con láser sobre la que imprimimos nuestra marca, el logotipo de la bodega y los códigos del cliente según sus especificaciones.

Este proceso ha singularizado a Tonelería Murúa durante más de cien años gracias a una combinación de experiencia, estudiando cada paso y mejorándolo individualmente e innovación con la introducción de maquinaria; que ha dado lugar a un proceso propio y único.

Con las nuevas instalaciones, somos la tonelería española más innovadora, con el máximo nivel de maquinaria moderna y la mayor eficiencia del proceso industrial





**NUEVAS
INSTALACIONES,
NUEVO HITO
EN NUESTRA
HISTORIA**

LA NUEVA
TONELERÍA

Un antes y un después en nuestra historia



El cambio y la ampliación de la empresa es fruto de la búsqueda constante de soluciones para seguir a la vanguardia y satisfacer las necesidades de nuestros clientes. Más funcional, sostenible y productiva que mejora todos los procesos, pero manteniendo el método tradicional y artesano que conlleva hacer una buena barrica. Contamos con maquinaria más moderna, segura y eficiente que nos coloca entre las más modernas de Europa y, lo que es más importante, nos permitirá hacer barricas más especiales para las bodegas que nos las demandan en todo el mundo.

**Formación e
investigación**

Murúa HUB es nuestro laboratorio de formación e investigación. Desde 2009, llevamos haciendo investigación de la madera con el vino; en total hemos realizado 9 estudios de investigación con universidades y bodegas. Uno de los más interesantes, sobre la influencia de variedades blancas en diferentes tipos de madera, fue publicado en la prestigiosa revista Food Research International, en 2016.

Murúa HUB es también un centro de actividades donde reunimos a profesionales para intercambiar conocimiento y experiencias. Hemos realizado varios videos con prestigiosos enólogos de todo el mundo que se pueden ver en nuestra web, llamados "Ases y Copas". Y encuentros para divulgar técnicas y conocimiento sobre la crianza del vino en madera y hemos dado formación a futuros enólogos. Desde hace 8 años colaboramos con la Universidad de la Rioja en la formación de enólogos.

LA NUEVA TONELERÍA

A través de Murúa Hub apostamos por la investigación y la formación enológica, aportando conocimiento, know-how y crecimiento constante en su entorno, así como el desarrollo social de todos los agentes involucrados y un compromiso constante con el medio ambiente. En nuestro nuevo emplazamiento hemos creado salas de cata y meeting points donde se seguiremos realizando cursos y talleres.

Desde Tonelería Murúa deseamos seguir trabajando junto a las mejores bodegas del mundo, ayudándoles a transmitir su esencia y participando en la elaboración tanto de los vinos más tradicionales e históricos como de los de corte moderno y alta expresión.



Queremos seguir siendo únicos

1.

De 8 productos a 42 productos.

En la nueva tonelería, gracias a la modernización de la maquinaria, podremos fabricar barricas de:



y con los siguientes **tipos de madera**: roble americano, francés, húngaro, español, y con otras especies de árboles, acacia, cerezo y castaño.

Barricas de decoración.

El aumento de metros cuadrados en instalaciones y almacén nos permite realizar trabajos de reciclaje de barricas para su reutilización.

Barricas que más tarde se pueden utilizar para decoración, mobiliario y otras funcionalidades.

2.

Tres nuevas líneas de servicio y únicas en España.

Tonelería visitable. Primera industria tonelera de España con visitas que comparte sinergias con las bodegas de la zona.

Formación de enólogos.

Aunque ahora ya colaboramos con universidades y centros académicos y de investigación, actualmente ofrecemos un servicio de formación profesional en la propia tonelería.

Formación de toneleros.

En las nuevas instalaciones tenemos una zona para hacer esta formación posible donde podremos plantear vincular la tonelería a la formación de toneleros especializados.



Tonelería
MURUA
desde 1898

Tonelería
MURUA
desde 1898

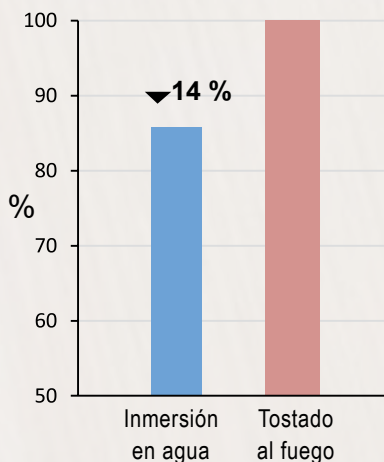


BARRICA SUMMA

Para los enólogos que buscan hibridar el roble blanco americano con el roble centenario francés, surge la barrica Murúa SUMMA. El cuerpo de la barrica formado por duelas de Roble blanco (Roble americano) y los fondos de roble francés crean una barrica diferente. Cada tipología de madera sigue un proceso diferente de aserrado y secado, de acuerdo al origen del roble: las tablas de roble francés se obtienen mediante hendido y las americanas por aserrado. Los tiempos de secado se adaptan a las necesidades de cada especie: 24 meses para Quercus alba y 36 meses para Quercus petraea (estudio realizado durante dos años en colaboración con el INIA). Todas las tablas se reapiilan en posición oblicua en su llegada al patio de Tonería Murúa para garantizar un secado natural de máxima calidad. El resultado final supone un reparto de la madera de roble en contacto con el vino del 70% en americano mas 30% francés, Murúa "SUMMA" es un 100% diferente.

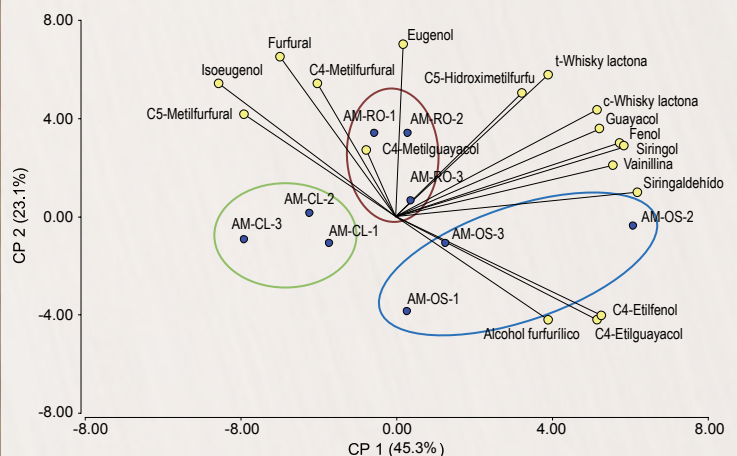
Garantizamos un secado natural.

CONTENIDO DE TANINOS ELÁGICOS



Durante el proceso controlado de inmersión en agua caliente, se elimina una cantidad importante de taninos astringentes lo que proporciona mayor suavidad y armonía en la boca, evitando así las notas más agresivas de la madera de roble.

ANÁLISIS DE COMPONENTES PRINCIPALES



La barrica MURUA SUMMA se localiza en una posición intermedia, si bien se componen en un 70% de roble americano y un 30% de roble francés. Se mitigan notablemente los descriptores del roble americano (whiskylactonas), y se incrementan las notas especiadas. Ello promueve una mayor complejidad del aroma del vino y, por lo tanto, una mejor valoración sensorial. No obstante, es recomendable un conocimiento previo de la barrica para conjugarla adecuadamente con el vino base, dada su mayor complejidad.

Nota de cata: La barrica Murúa SUMMA se define por su gran complejidad, tanto en boca como en nariz. Aporta volumen, pero acompañado de un ligero esqueleto tánico procedente de la madera francesa, que incrementa la duración de las sensaciones en boca del vino. A nivel aromático, el rol de la madera americana (whiskylactonas) predomina sobre el roble francés, pero también se manifiestan notas especiadas que complementan y enriquecen el carácter dulce de la madera americana. A su vez, los descriptores aromáticos que caracterizan la barrica SUMMA evolucionan con la intensidad del tostado: desde notas frescas de hierba y heno, pasando por los característicos aromas de crema, bollería, vainilla, pimienta y clavo, hasta alcanzar finalmente los descriptores más característicos del tostado intenso de la madera: tabaco, chocolate y ahumados.

Con un Tostado lento y profundo hecho con fuego de roble americano y mediante un riguroso control del tiempo y la temperatura, creamos cada barrica Murúa de manera personalizada, consensuando con cada enólogo todos los requisitos para su diseño. Los distintos tipos de tostados generan perfiles únicos que se ensamblarán a los vinos.

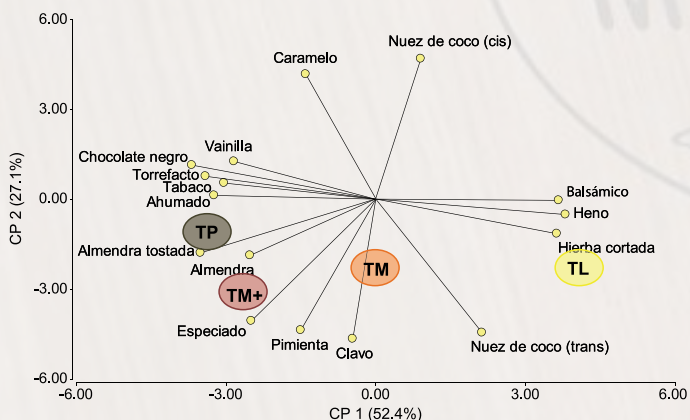
Tostado ligero: Vinos ligeros frescos, minerales y afrutados. Crianzas respetuosas y de larga duración.

Tostado especial blancos: Vinos blancos que necesiten cierto incremento de volumen en boca y notas de complejidad en nariz.

Tostado medio: Vinos varietales. Aporte aromático diversificado y buen balance en boca. Crianzas mínimas de 10 meses.

Tostado medio+: Vinos estructurados. Para aportar complejidad aromática y corta tanicidad. Crianzas mínimas de 6 meses.

Tostado plus: Vinos especiales. Aporte de notas torrefactas de rápida integración. Para crianzas cortas.



Enólogo experto en vinos experto con gran experiencia en el oficio de ensamblar vinos y madera, atendiendo a los diferentes estilos de vino, variedades, zonas vitivinícolas y objetivos de cada cliente, para asesorar la elección de la barrica cada añada, así como durante la etapa de crianza.

	225 litros	300 litros
Capacidad	225 litros	300 litros
Peso	52 kg	60 kg
Longitud de la duela	950 mm	1000 mm
Grosor	25/26 mm	
Diámetro de cabeza	560 mm	625 mm
Diámetro de Barriga	690 mm	780 mm
Aros galvanizados y redondeados	8	
Diámetro de Boca cauterizada 50 mm	Desde 42 a 50 mm por encargo	
Tapón de silicona	Incluido	
Logotipo del cliente y codificación sobre fondo	Incluido	
Fondos tostado	Por encargo	
Nivel de tostado a elegir	A elegir entre Ligero, Ligero especial blancos, medio, medio+ y plus	

Trazabilidad: Cada barrica posee un código de identificación único. Toda la trazabilidad de los procesos de fabricación se mantiene documentada para garantizar la reproducibilidad posterior con cada cliente.

Analítica: Controles periódicos de cloroanisoles y clorofenoles; a disposición del cliente.

Estanqueidad: Comprobada en todas las barricas

Acabado: a mano de alta calidad.



TONELERÍA MURUA

P. I. Lentiscars, Avda. Lentiscars 35 - 26370 Navarrete. La Rioja (España)
Tel.: (+34) 941 252 599 - Fax: (+34) 941 237 949

www.tonelieriamurua.com
info@tonelieriamurua.com





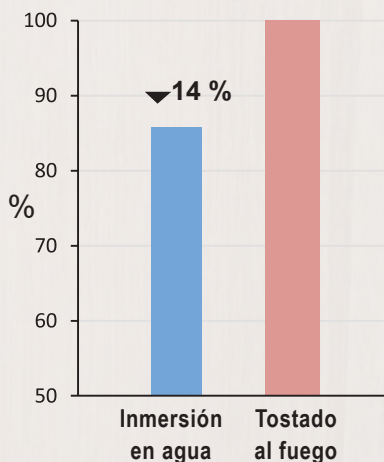
ROBLE HÚNGARO

Nuestra experiencia y capacidad de adaptación nos permite aportar a los enólogos, que buscan otra forma de crear y guardar el vino, barricas diferentes.

En los bosques de Hungría con unas características edafológicas concretas, crece *Quercus Petraea*. La composición de esta madera y por tanto comportamiento posterior con los vinos lo hace característico y especial. El roble Húngaro se escoge y trabaja de la misma forma que el Roble Francés, siempre cortado a favor de la fibra (hendido), posteriormente se seleccionan las tablas que se pueden formar parte de una barrica y se envían a nuestra Tonería donde comienza el secado natural. Reapilamos, en posición oblicua, todas las tablas para garantizar su máxima calidad y homogeneidad (estudio realizado durante dos años en colaboración con el INIA). Nuestra ubicación, próxima al río Ebro, permite las condiciones climáticas idóneas para una maduración lenta del roble. Este es un proceso fundamental para conseguir barricas alta gama.

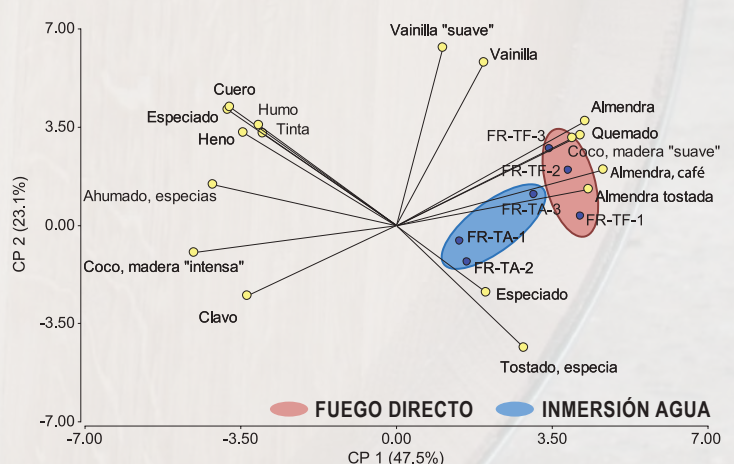
Garantizamos un secado natural mínimo de 36 meses.

CONTENIDO DE TANINOS ELÁGICOS



Durante el proceso controlado de inmersión en agua caliente, se elimina una cantidad importante de taninos astringentes lo que proporciona mayor suavidad y armonía en la boca, evitando así las notas más agresivas de la madera de roble.

ANÁLISIS DE COMPONENTES PRINCIPALES



Las barricas inmersión MURUA se localizan hacia la zona central del gráfico, lo que indica un aroma más equilibrado, complejo e integrado por varias familias aromáticas, que proporcionan así un mayor nivel de respeto frente a los aromas primarios del vino. Se identifican fundamentalmente con aromas especiados. Sin embargo, la barrica fabricada a fuego (sin inmersión), está estrechamente relacionada con notas más ahumadas y tostadas.



Nota de cata: La barrica Murúa HUNGARO 36 meses se caracteriza por su versatilidad para adaptarse a un amplio rango de tipologías de vinos diferentes. Se integra muy bien en la fracción aromática y aporta sensaciones de acidez y frescor en boca que provocan un incremento de la longitud de los vinos. Se trata de una barrica muy amable y fácil utilización. Los descriptores aromáticos que caracterizan la barrica evolucionan con la intensidad del tostado: desde notas florales y heno, pasando a vainilla, crema y clavo, para terminar finalmente con matices de café y ahumados en los tostados más intensos.

Con un Tostado lento y profundo hecho exclusivamente con fuego de roble y mediante un riguroso control del tiempo y la temperatura, creamos cada barrica Murúa de manera personalizada, consensuando con cada enólogo todos los requisitos para su diseño. Los distintos tipos de tostados generan perfiles únicos que se ensamblarán a los vinos.

Tostado ligero: Vinos ligeros frescos, minerales y afrutados. Crianzas respetuosas y de larga duración.

Tostado especial blancos: Vinos blancos que necesiten un aporte delicado de madera. Notas florales y volumen en boca.

Tostado medio: Un compromiso entre terruño, variedad y barrica. Para crianzas mínimas de 9 meses.

Tostado medio+: Vinos estructurados. Para aportar complejidad aromática y notas dulces. Crianzas mínimas de 6 meses.

Tostado plus: Vinos especiales. Aporte de notas torrefactas de rápida integración. Para crianzas cortas.

Trazabilidad: Cada barrica posee un código de identificación único. Toda la trazabilidad de los procesos de fabricación se mantiene documentada para garantizar la reproducibilidad posterior con cada cliente

Analítica: Controles periódicos de cloroanisoles y clorofenoles; a disposición del cliente.

Estanqueidad: Comprobada en todas las barricas

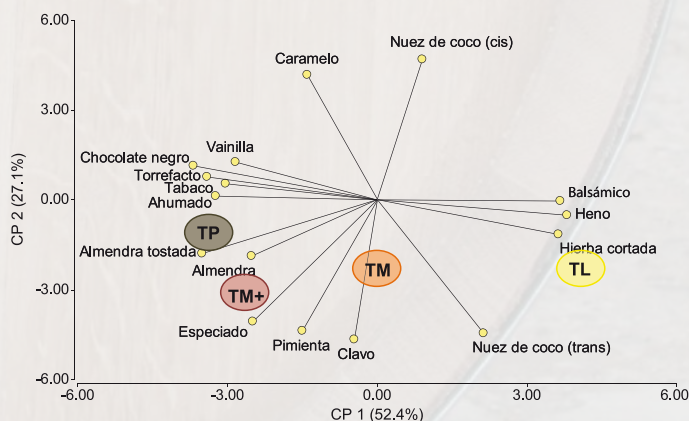
Acabado: A mano de alta calidad.

Capacidad	225 litros
Peso	47 kg
Longitud de la duela	950 mm
Grosor	26 mm
Diámetro de cabeza	560 mm
Diámetro de Barriga	690 mm
Aros galvanizados y redondeados	8
Diámetro de Boca cauterizada 50 mm	Desde 42 a 50 mm por encargo
Tapón de silicona	Incluido
Logotipo del cliente y codificación sobre fondo	Incluido
Fondos tostado	Por encargo
Nivel de tostado a elegir	A elegir entre Ligero, Ligero especial blancos, medio, medio+ y plus

Enólogo experto en vinos del mundo a su disposición para personalizar la crianza en barrica. Según el vino a elaborar:

Tostado ligeros y profundos: Para un mayor respeto a la fruta, sin maquillaje. Recomendamos para variedades blancas como la Viura y el Chardonnay, donde aporta volumen y grasa pero mantiene la frescura e intensidad al final de boca. En tintos para Pinot noir, Nebbiolo, Sirah y algunos Merlot.

Tostado Medio y medio+: Recomendado para el Tempranillo, Cabernet, Malbec y algún Merlot, aportan cuerpo, grasa y aromas en boca.



TONELERÍA MURUA
 P. I. Lentiscare, Avda. Lentiscare 35 - 26370 Navarrete. La Rioja (España)
 Tel.: (+34) 941 252 599 - Fax: (+34) 941 237 949

www.toneriamurua.com
info@toneriamurua.com





DESCRIPTORES AROMÁTICOS CARACTERÍSTICOS SEGÚN TOSTADOS

Floral	TL
Hierba seca	
Heno	
Bollería	
Vainilla	TM
Nuez de coco	
Caramelo	
Frutos secos	TM+
Nuez tostada	
Chocolate negro	
Tabaco	
Torrefacto	TP
Ahumado	

TL: Tostado Ligero
 TM: Tostado Medio
 TM+: Tostado Medio Plus
 TP: Tostado Plus

Como fruto del compromiso de calidad, constancia y responsabilidad a lo largo de los años, creamos MURUA SELECTION. Esta barrica es el resultado del desarrollo de un riguroso estudio sobre el comportamiento de los vinos, realizado a partir de exhaustivos análisis químicos y sensoriales.

Murúa SELECTION imprime en el vino la versión más delicada y auténtica del roble blanco americano. Tras 36 meses de secado natural y la selección minuciosa de las tablas de grano extrafino, esta barrica personaliza el compromiso de la tonelería. Un lento, homogéneo y profundo tostado sobre fuego de roble armoniza los aromas de las duelas a la exigencia individual de cada vino. Garantizamos así una crianza de máxima calidad.

Murúa SELECTION ha sido diseñada para ensalzar la estructura del vino y promover su afinamiento a través de una microoxigenación controlada. Elegancia, complejidad y equilibrio son las características principales de esta barrica. Recomendada para largos periodos de envejecimiento.

Cada barrica Murúa se identifica individualmente guardando su trazabilidad completa: desde el origen del bosque hasta los últimos detalles de fabricación.

Trasladamos la nobleza de esta madera a un diseño exterior acorde a su elegancia.

La producción de Murúa SELECTION se limita a 500 unidades anuales. Es el compromiso de nuestra tonelería por conservar la máxima calidad y garantizar el mismo comportamiento de la barrica año tras año.



SELECCIÓN DE GRANO EXTRAFINO



GRANO FINO

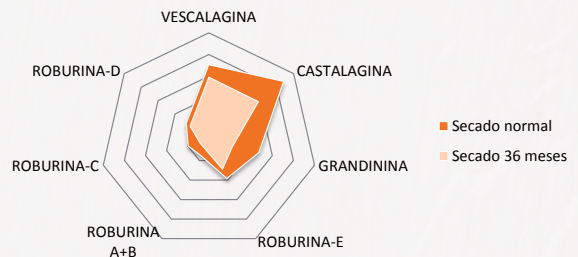


GRANO EXTRAFINO SELECCIÓN

La selección manual del tonelero de las duelas de grano extra fino consigue crear una barrica especial para crianzas largas.

SECADO NATURAL 36 MESES

La maduración extra de la madera (un año más de secado) promueve un mayor lavado de taninos elágicos mediante la acción combinada de sol, lluvia y hongos.



Su idoneidad para las variedades Premium del mercado ha sido contrastada mediante el desarrollo de los diferentes modelos de tostado: potencia la textura en boca de vinos blancos (Viura, Verdejo, Malvasía, etc.) y ensambla el contenido polifenólico de vinos tintos, incrementando la untuosidad y armonizando la estructura de variedades como Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon

Con un Tostado lento y profundo hecho exclusivamente con fuego de roble americano y mediante un riguroso control del tiempo y la temperatura, creamos cada barrica Murúa de manera personalizada, consensuamos con cada enólogo todos los requisitos para su diseño. Los distintos tipos de tostados generan perfiles únicos que se ensamblarán a los vinos.

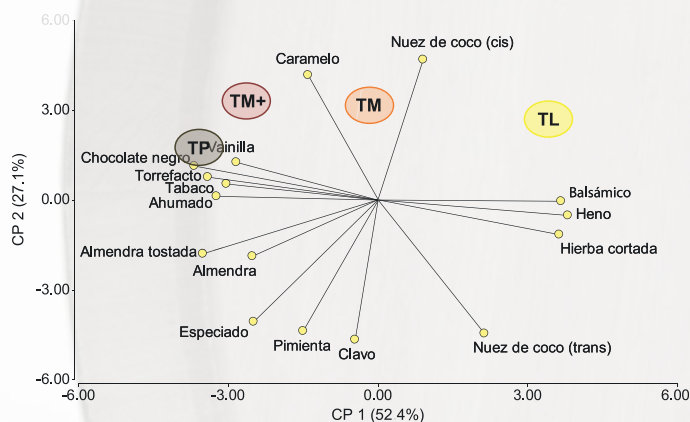
Tostado ligero: Vinos ligeros frescos, minerales y afrutados. Crianzas respetuosas y de larga duración.

Tostado especial blancos: Vinos blancos que necesiten un incremento de volumen en boca y notas de bollería en nariz.

Tostado medio: Vinos varietales. Aporte aromático controlado y equilibrio en boca. Para crianzas mínimas de 10 meses.

Tostado medio+: Vinos estructurados. Para aportar complejidad aromática y poca tanicidad. Crianzas mínimas de 6 meses.

Tostado plus: Vinos especiales. Aporte de notas torrefactas de rápida integración. Para crianzas cortas.



Enólogo experto con gran experiencia en el oficio de ensamblar vinos y madera, atendiendo a los diferentes estilos de vino, variedades, zonas vitivinícolas y objetivos de cada cliente, para asesorar la elección de la barrica cada añada, así como durante la etapa de crianza.

Capacidad	225 litros	300 litros
Peso	52 kg	60 kg
Longitud de la duela	950 mm	1000 mm
Grosor	27 mm	
Diámetro de cabeza	560 mm	625 mm
Diámetro de Barriga	690 mm	780 mm
Aros galvanizados y redondeados	8	
Diámetro de Boca cauterizada 50 mm	Desde 42 a 50 mm por encargo	
Tapón de silicona	Incluido	
Logotipo del cliente y codificación sobre fondo	Incluido	
Fondos tostado	Por encargo	
Nivel de tostado a elegir	A elegir entre ligero, ligero especial blancos, medio, medio+ y plus	

Trazabilidad: Cada barrica posee un código de identificación único. Toda la trazabilidad de los procesos de fabricación se mantiene documentada para garantizar la reproducibilidad posterior con cada cliente

Análítica: Controles periódicos de cloroanisoles y clorofenoles; a disposición del cliente.

Estanqueidad: Comprobada en todas las barricas.

Acabado: a mano de alta calidad.

Tonelería
MURUA
desde 1878

TONELERÍA MURUA

P. I. Lentiscare, Avda. Lentiscare 35 - 26370 Navarrete. La Rioja (España)
Tel.: (+34) 941 252 599 - Fax: (+34) 941 237 949

www.toneleriamurua.com
info@toneleriamurua.com



Nota de cata: La barrica Americana Murúa 24 meses se caracteriza por su gran aporte de volumen en boca y por una ligera cesión de compuestos tánicos por lo que obtenemos vinos de mayor densidad con notas de vainilla, caramelo, avellana, especias suaves y matices de pastelería. Los descriptores aromáticos que caracterizan la barrica varían según la intensidad del tostado: desde notas de hierba seca y bollería, pasando por los característicos aromas de coco, caramelos y vainilla típicos del roble americano y, finalmente, los matices torrefactos y ahumados en los tostados más intensos.

Con un Tostado lento y profundo hecho exclusivamente con fuego de roble americano y mediante un riguroso control del tiempo y la temperatura, creamos cada barrica Murúa de manera personalizada, consensuamos con cada enólogo todos los requisitos para su diseño. Los distintos tipos de tostados generan perfiles únicos que se ensamblarán a los vinos.

Tostado ligero: Vinos ligeros frescos, minerales y afrutados. Crianzas respetuosas y de larga duración.

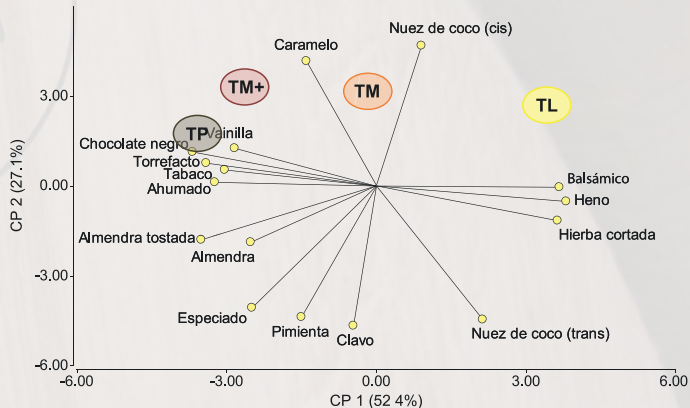
Tostado especial blancos: Vinos blancos que necesiten un incremento de volumen en boca y notas de bollería en nariz.

Tostado medio: Vinos varietales. Aporte aromático controlado y equilibrio en boca. Para crianzas mínimas de 10 meses.

Tostado medio+: Vinos estructurados. Para aportar complejidad aromática y poca tannicidad. Crianzas mínimas de 6 meses.

Tostado plus: Vinos especiales. Aporte de notas torrefactas de rápida integración. Para crianzas cortas.

A nivel global, se destinan barricas con tostados más ligeros y profundos para variedades blancas como Viura, Malvasía y Chardonnay, o para tintas como Garnacha y Pinot Noir, con el objetivo de interferir en menor medida en el perfil aromático de los vinos e incrementar el volumen en boca. Sin embargo, otras variedades más estructuradas como Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon requieren de barricas con tostados de mayor intensidad para redondear la estructura del vino con la madera, armonizar los aromas varietales y corregir posibles carencias en la maduración de la uva.



Enólogo experto con gran experiencia en el oficio de ensamblar vinos y madera, atendiendo a los diferentes estilos de vino, variedades, zonas vitivinícolas y objetivos de cada cliente, para asesorar la elección de la barrica cada añada, así como durante la etapa de crianza.

Trazabilidad: Cada barrica posee un código de identificación único. Toda la trazabilidad de los procesos de fabricación se mantiene documentada para garantizar la reproducibilidad posterior con cada cliente

Análítica: Controles periódicos de cloroanísoles y clorofenoles; a disposición del cliente.

Estanqueidad: Comprobada en todas las barricas.

Acabado: a mano de alta calidad.

Capacidad	225 litros	300 litros
Peso	52 kg	60 kg
Longitud de la duela	950 mm	1000 mm
Grosor	27 mm	
Diámetro de cabeza	560 mm	625 mm
Diámetro de Barriga	690 mm	780 mm
Aros galvanizados y redondeados	8	
Diámetro de Boca cauterizada 50 mm	Desde 42 a 50 mm por encargo	
Tapón de silicona	Incluido	
Logotipo del cliente y codificación sobre fondo	Incluido	
Fondos tostado	Por encargo	
Nivel de tostado a elegir	A elegir entre ligero, ligero especial blancos, medio, medio+ y plus	



ROBLE AMERICANO

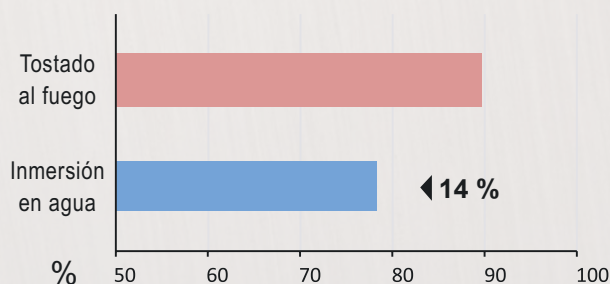
El conocimiento de los tipos de suelos y climas más apropiados para el crecimiento del Roble blanco (*Quercus alba*) y su repercusión en los vinos, es un requisito fundamental para acertar con la elección de la madera más adecuada para cada barrica.

El Roble blanco crece en bosques mixtos donde convive con otras especies de árbol. Los bosques se distribuyen a lo largo de la cadena montañosa de los Apalaches desde estado de Pensilvania hasta Kentucky y en estados próximos como Missouri. Estados Unidos está regido por una fuerte normativa medioambiental, que permiten la extracción controlada de los ejemplares más idóneos para tonelería y otros usos. En los aserraderos seleccionamos los troncos apropiados para hacer barricas y una vez cortados, sólo las tablas idóneas se envían a la tonelería.

En los 20.000 m² de patio de Murúa, se colocan todas las tablas en posición oblicua y aquí comienza el secado natural que garantiza homogeneidad y la máxima calidad (estudio realizado durante dos años en colaboración con el INIA). Nuestra ubicación, próxima al río Ebro, permite las condiciones climáticas idóneas para una maduración adecuada del roble. Este es un proceso fundamental para conseguir barricas que respeten la personalidad de cada vino.

Secado natural mínimo de 24 meses

CONTENIDO DE TANINOS ELÁGICOS



Durante el proceso controlado de inmersión en agua caliente, se elimina una cantidad importante de taninos astringentes lo que proporciona mayor suavidad y armonía en la boca, evitando así las notas más agresivas de la madera de roble.

Inmersión: Para los vinos más sensibles al aporte de madera es recomendable la utilización de barricas obtenidas mediante el proceso de inmersión. Este método (Proceso SITÉ), exclusivo de Tonería Murúa, consiste en sumergir las barricas en una piscina de agua a una temperatura y tiempo preciso; varios estudios de Investigación han determinado los parámetros más adecuados para eliminar correctamente los taninos astringentes de la madera. Durante el proceso de inmersión controlada se dilatan e hidratan los poros de la madera lo que permite posteriormente una penetración profunda del tostado, siendo más suave y respetuoso, y así conservar los matices afrutados del vino. Al dañar menos la estructura de la madera, se prolonga la vida útil de la barrica. Es un proceso fundamental para conseguir respetar el carácter varietal y evitar la "maderización" de los vinos durante la etapa de crianza en barrica.

Tonelería MURUA

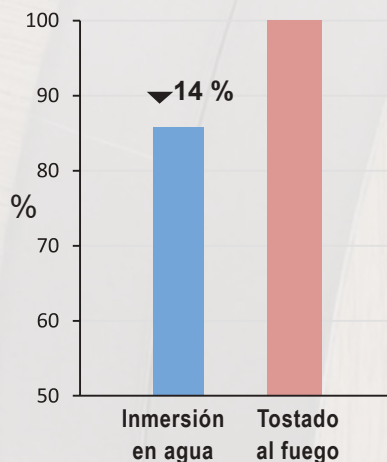
desde 1898

ROBLE FRANCÉS

Robles de grano fino seleccionados, procedentes de las zonas de Centro Francia y Vosges, corte hendido que respeta la fibra propia de cada tronco, secado natural de las tablas en los patios de la tonelería, donde las condiciones climáticas son las idóneas para que de forma lenta, gracias al sol y la lluvia la madera madure. Las tablas colocadas de forma oblicua garantizan un secado natural perfecto (estudio realizado durante dos años en colaboración con el INIA y la experiencia adquirida). Este paso es fundamental para conseguir barricas homogéneas y respetuosas con el vino. Garantizamos secado natural mínimo 36 meses.

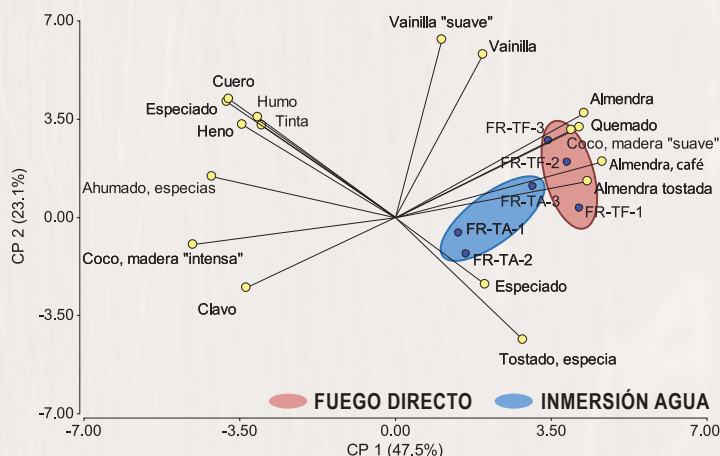
Inmersión: Para los vinos más sensibles al sabor de la madera se recomienda la inmersión. Este proceso propio de Tonelería Murúa consiste en sumergir la barrica en agua a elevada temperatura por un tiempo determinado para eliminar taninos astringentes de la madera. El agua caliente, antes del tostado, dilata los poros lo que permite una penetración más profunda, prolongada y menos intensa para conservar y respetar mejor los matices afrutados del vino. La inmersión prolonga la vida útil de la barrica.

CONTENIDO DE TANINOS ELÁGICOS



Durante el proceso controlado de inmersión en agua caliente, se elimina una cantidad importante de taninos astringentes lo que proporciona mayor suavidad y armonía en la boca, evitando así las notas más agresivas de la madera de roble.

ANÁLISIS DE COMPONENTES PRINCIPALES



Las barricas de inmersión en agua se localizan hacia la zona central del gráfico, lo que indica un aroma más equilibrado y complejo, que proporciona un mayor nivel de respeto frente a los aromas primarios del vino.

La barrica francesa elaborada con inmersión en agua se identifica más con los aromas especiados, mientras que la barrica fabricada a fuego directo está estrechamente relacionada con notas ahumadas y tostadas.

Nota de cata: La barrica Francesa Murúa 36 meses, se caracteriza por su sutileza, respeto a la fruta y equilibrio aportando volumen en el centro de la boca y estructura. Los descriptores aromáticos que caracterizan la barrica van desde la hierba cortada para una barrica con tostado ligero, pasando a clavo y pimienta en un Tostado Medio, aparecen los especiados y minerales en Tostado medio+. Los aromas de almendra tostada, café y chocolate negro surgen con los tostados intensos.

Con un Tostado lento y profundo sobre fuego de roble y un riguroso control de tiempo y temperatura, creamos la barrica en función del vino a elaborar. Los distintos tipos de tostados generan perfiles únicos que caracterizarán los vinos.

Tostado ligero: Vinos fresco, minerales y afrutados. Para crianza largas.

Tostado especial blancos: Blancos que necesiten un aporte delicado de madera.

Tostado medio: Aporta riqueza aromática respetando el terroño y el carácter varietal. Para crianza mínimo 9 meses.

Tostado medio+: Para aportar dulzura, volumen y carácter grasoso, especial para vinos elegantes y crianzas de 6 a 9 meses.

Tostado Plus: Cuando buscamos notas de cacao y torrefacto con integración rápida. Para crianzas cortas.

Capacidad	225 litros	300 litros
Peso	47 kg	52 kg
Longitud de la duela	950 mm	1000 mm
Grosor	25/26 mm	
Diámetro de cabeza	560 mm	625 mm
Diámetro de Barriga	690 mm	780 mm
Aros galvanizados y redondeados	8	
Diámetro de Boca cauterizada 50 mm	Desde 42 a 50 mm por encargo	
Tapón de silicona	Incluido	
Logotipo del cliente y codificación sobre fondo	Incluido	
Fondos tostado	Por encargo	
Grosor 22 mm	Por encargo	No
Nivel de tostado a elegir	A elegir entre Ligero, medio, medio+ y plus	

Trazabilidad: Cada barrica posee un código de identificación único, todo el proceso de fabricación se mantiene documentado para conseguir la reproductibilidad posterior.

Análítica: Mantenemos controles de cloroanisoles y clofenoles a disposición del cliente.

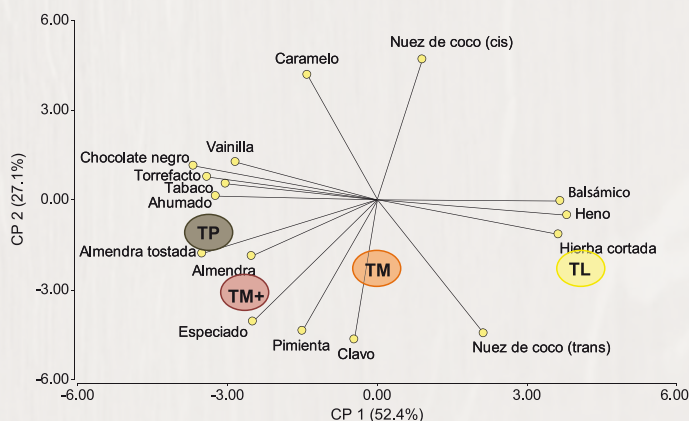
Estanqueidad, Comprobada en todas las barricas

Acabado a mano de alta calidad.

Enólogo experto en vinos del mundo a su disposición para personalizar la crianza en barrica. Según el vino a elaborar:

Tostado ligeros y profundos: Para un mayor respeto a la fruta, sin maquillaje. Recomendamos para variedades blancas como la Viura y el Chardonnay, donde aporta volumen y grasa pero mantiene la frescura e intensidad al final de boca. En tintos para Pinot noir, Nebbiolo, Sirah y algunos Merlot.

Tostado Medio y medio+: Recomendado para el Tempranillo, Cabernet, Malbec y algún Merlot, aportan cuerpo, grasa y aromas en boca.



Soixante MURUA

DESCRIPTORES AROMÁTICOS CARACTERÍSTICOS SEGÚN TOSTADOS

Balsámico	
Floral	TL
Heno	
Vainilla	
Caramelo	TM
Almendra	
Pimienta	
Clavo	TM+
Almendra tostada	
Chocolate negro	
Tabaco	
Torrefacto	TP
Ahumado	

TL:Tostado Ligero
TM:Tostado Medio
TM+:Tostado Medio Plus
TP:Tostado Plus

Resultado de la experiencia de Tonelería Murúa y con un riguroso diseño a partir de exhaustivos análisis químicos y sensoriales en diferentes variedades, creamos Soixante Murúa.

Esta barrica imprime en el vino la elegancia y complejidad del roble francés tras sesenta meses de secado natural. La selección manual de grano extrafino, realizada por nuestros maestros toneleros, personaliza el compromiso de la tonelería. Un lento, homogéneo y profundo tostado sobre fuego de roble armoniza los aromas de las duelas a la exigencia individual de cada vino. Garantizamos así una crianza de máxima calidad.

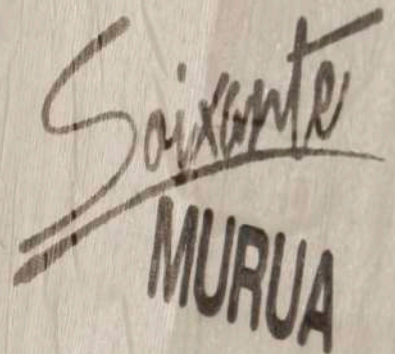
Soixante Murúa ha sido diseñada para ensalzar la estructura del vino y promover su afinamiento a través de una microoxigenación controlada.

Su idoneidad para las variedades premium del mercado ha sido contrastada mediante el desarrollo de los diferentes modelos de tostado: potencia la frescura de Chardonnay, realza la estructura de Garnacha y ensambla el potencial fenólico en Tempranillo y Cabernet.

Cada barrica Murúa se identifica individualmente mediante un código QR que guarda su trazabilidad completa: desde el origen del bosque hasta los últimos detalles de fabricación.

Trasladamos la nobleza de esta madera a un diseño exterior acorde a su elegancia.

La producción de Soixante Murúa se limita a 300 unidades anuales. Es el compromiso de nuestra tonelería por conservar la máxima calidad y garantizar el mismo comportamiento de la barrica año tras año.



SELECCIÓN DE GRANO EXTRAFINO



GRANO FINO

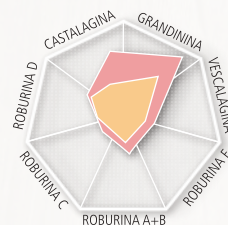


GRANO EXTRAFINO SOIXANTE

La selección manual del tonelero de las duelas de grano extrafino consigue crear una barrica especial para crianzas largas.

SECADO NATURAL 60 MESES

La maduración extra de la madera (dos años más de secado) promueve un mayor lavado de taninos elágicos mediante la acción combinada de sol, lluvia y hongos.



- secado de 36 meses (secado estándar)
- secado de 60 meses (secado Soixante)

Contenido de taninos elágicos por HPLC (%)

Con un Tostado lento y profundo sobre fuego de roble y un riguroso control de tiempo y temperatura, creamos la barrica en función del vino a elaborar. Los distintos tipos de tostados generan perfiles únicos que caracterizarán los vinos.

Tostado ligero: Vinos fresco, minerales y afrutados. Para crianza largas.

Tostado especial blancos: Blancos que necesiten un aporte delicado de madera.

Tostado medio: Aporta riqueza aromática respetando el terruño y el carácter varietal. Para crianza mínimo 9 meses.

Tostado medio+: Para aportar dulzura, volumen y carácter graso, especial para vinos elegantes y crianzas de 6 a 9 meses.

Tostado Plus: Cuando buscamos notas de cacao y torrefacto con integración rápida. Para crianzas cortas.

Capacidad	225 litros
Peso	47 kg
Longitud de la duela	950 mm
Grosor	25/26 mm
Diámetro de cabeza	560 mm
Diámetro de Barriga	690 mm
Aros galvanizados y redondeados	8
Diámetro de Boca cauterizada 50 mm	Desde 42 a 50 mm por encargo
Tapón de silicona	Incluido
Logotipo del cliente y codificación sobre fondo	Incluido
Fondos tostado	Por encargo
Grosor 22 mm	Por encargo
Nivel de tostado a elegir	A elegir entre Ligero, medio, medio+ y plus

Enólogo experto en vinos del mundo a su disposición para personalizar la crianza en barrica. Según el vino a elaborar:

Tostado ligeros y profundos: Para un mayor respeto a la fruta, sin maquillaje. Recomendamos para variedades blancas como la Viura y el Chardonnay, donde aporta volumen y grasa pero mantiene la frescura e intensidad al final de boca. En tintos para Pinot noir, Nebbiolo, Sirah y algunos Merlot.

Tostado Medio y medio+: Recomendado para el Tempranillo, Cabernet, Malbec y algún Merlot, aportan cuerpo, grasa y aromas en boca.

