

WINE © BRANDS



MURIEL

História

- 1926 - José Murúa Villaverde fundou a primeira vinícola em **Elciego**.
- 1986 - Julián Murúa decidiu retomar o trabalho com seu pai e restabeleceu a atividade viticultura com Muriel.
- Isto marca o início da segunda fase de um emocionante projeto.
- 2021 - Símbolo da viticultura em Elciego com Julián Murúa e seu filho Javier Murúa no comando.



Localização

- Centro-Norte da Espanha
- Fica a cerca de 2 horas de carro de Bilbao, em um vale ao longo do Rio Ebro.
- O vale inteiro é moderado pela **Sierra Cantabria**, uma pequena, mas irregular, cadeia de montanhas que impede que as nuvens entrem no vale de Rioja.
- **Rioja Avalesa**
- **ELCIEGO** é o local onde nasceu o vinho riojano moderno.



Os Vinhedos

- Os vinhedos se localizam ao redor de Elciego e são divididos em:
 - El Gallo
 - Garcimorancho
 - Poncoles
 - Assa
 - Vinhedos Independentes



El Gallo

- **Altitude:** 520-560m
- **Orientação:** Norte–Sul
- **Solo:** Calcário de textura argilosa e pouco fértil.
- **Clima:** Mediterrâneo, seco no verão e chuva no inverno.
- **Precipitação:** 570mm
- **Topografia:** planalto quase sem vegetação arbórea.
- **Uvas:** Tempranillo e em menor proporção Viura.
- **Rendimento:** 3000-3500Kg/ha
- **Muriel:** Tinto Reserva
- **Vinã Muriel:** Blanco Reserva e Tinto Reserva



Garcimorrancho

- Altitude: 470-520m
- Orientação: Norte–Sul
- Solo: Calcário de textura argilosa marrom e ferroso.
- Clima: Mediterrâneo, seco no verão e chuva no inverno.
- Precipitação: 550mm
- Topografia: planalto quase sem vegetação arbórea.
- Uvas: Tempranillo e Tempranillo branco.
- Rendimento: 6000 Kg/ha
- Muriel: Tinto Reserva



Poncoles

- **Altitude:** 625m
- **Orientação:** Este–Oeste
- **Solo:** Argilo-calcário, com alguns afloramentos de rochas areníticas.
- **Clima:** Mediterrâneo, seco no verão e chuva no inverno.
- **Precipitação:** 625mm
- **Topografia:** planalto quase sem vegetação arbórea.
- **Uvas:** Tempranillo e em menor proporção Viura.
- **Rendimento:** 2500Kg/ha
- **Vinã Murich:** Tinto Gran Reserva



Assa

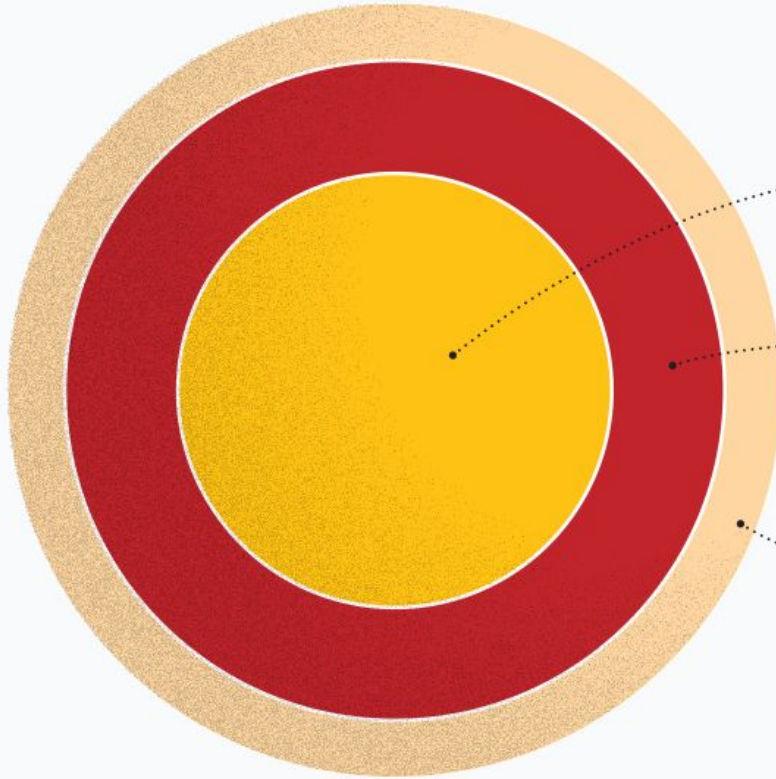
- **Altitude:** 395m
- **Orientação:** Este–Oeste
- **Solo:** Argilo-calcário, com algumas zonas de composição arenosa.
- **Clima:** Mediterrâneo, seco no verão e chuva no inverno.
- **Precipitação:** 525mm
- **Topografia:** suaves colinas.
- **Uvas:** Graciano e Tempranillo.
- **Rendimento:** 5500Kg/ha
- **Muriel:** Reserva



Vinhedos Independentes

- **Altitude:** 350-700m
- **Orientação:** variável
- **Solo:** Argilo-calcário, com algumas zonas de composição arenosa e seixos rolados.
- **Clima:** Mediterrâneo, seco no verão e chuva no inverno.
- **Precipitação:** 500-600mm
- **Topografia:** Amplas encostas entre florestas e planícies do Ebro.
- **Uvas:** Graciano, Tempranillo e Maturana (Trousseau).
- **Rendimento:** 5000Kg/ha





DOP – É o mais alto nível de qualidade da Espanha. Dividido em 3 classificações: VP, DOCa e DO.

IGP – são vinhos produzidos em regiões de maior área com menos restrições. Existem 46 IGPs na Espanha.

*VINO – ou Vino de Mesa ou "vinho de mesa") são vinhos da Espanha sem nenhuma especificidade regional. Muitos vinhos são rotulados simplesmente como Tinto ("tinto") ou Blanco ("branco") e podem ser **meio-secos** para melhorar o sabor.*

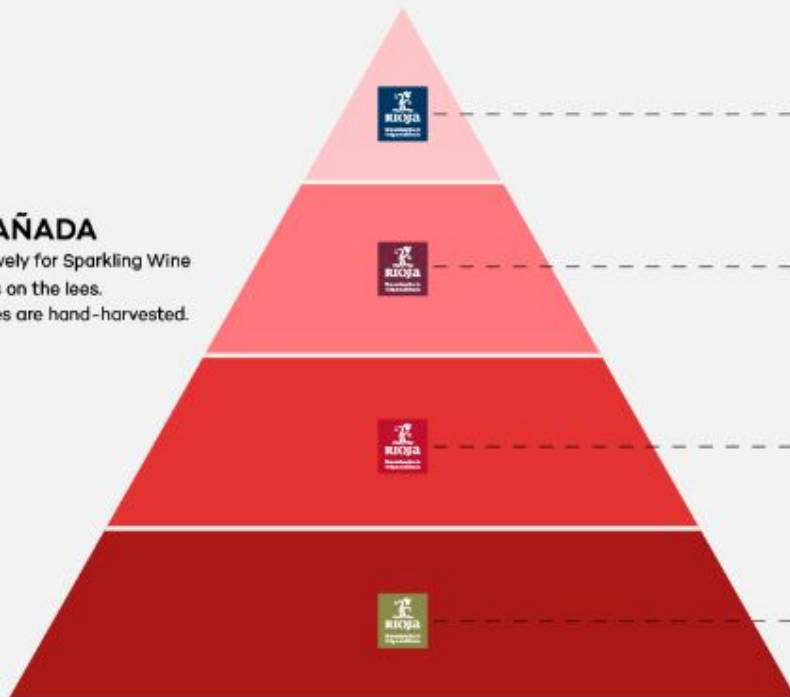
Classificação na Espanha

- ***Vino de Pago (VP)***
 - ("DO Pago") Este é um vinho de vinhedo único. Atualmente, há 15 Vino de Pagos, principalmente em Castilla-La Mancha e Navarra. Tenha cuidado, algumas vinícolas usam "Pago" no rótulo, mas não são de um Vino de Pago oficial.
- ***Denominación de Origen Calificada (DOCa)***
 - É o padrão de qualidade mais rigoroso, exige que as vinícolas estejam localizadas dentro da região onde os vinhos são rotulados. **Rioja e Priorat** são atualmente os únicos **DOCa**.
- ***Denominación de Origen***
 - Vinhos de qualidade produzidos em uma das 79 regiões vinícolas oficiais.
- ***Indicación Geográfica Protegida (IGP)***
 - Bons vinhos para o dia a dia. Vinhos de zonas regionais maiores com requisitos ligeiramente menores que DOP. Os vinhos são rotulados como Indicación Geográfica Protegida ou IGP e, às vezes, rotulados como Vino de la Tierra (VdIT). Existem 46 IGPs da Espanha, incluindo a produtiva Castilla-La Mancha IGP.
- ***Vino***
 - ou Vino de Mesa ou "vinho de mesa" são vinhos de mesa básicos da Espanha sem especificidade regional.

Rioja Wine Styles

GRAN AÑADA

Used exclusively for Sparkling Wine
Aged 3 years on the lees.
Vintage wines are hand-harvested.



GRAN RESERVA

Aged 5 Years
Red: 2+ years in barrels & 2 years in bottles
White/Rosé: 6 months in barrels
Price Range: \$\$\$

RESERVA

Red: Aged 3 Years (1 year in barrels & 6 months in bottles)
White/Rosé: Aged 2 years (6 months in barrels)
Sparkling: 2 years on the lees
Price Range: \$\$\$

CRIANZA

Aged 2 Years
Red: 1+ years in barrels
White/Rosé: 6 months in barrels
Price Range: \$\$

GENERIC

No aging requirements
Price Range: \$

VIÑA MURIEL





DEGUSTAÇÃO

Cor. Amarelo palha com reflexos dourados

Nariz. Muito complexo e harmonioso, com notas de frutas cítricas e flores brancas, baunilha fina e toques tostados de maturação em carvalho

Paladar: Muito fresco, com volume e boca sedosa, altamente recomendado para harmonizações gastronômicas.

Final: Suave e persistente. Muito suculento!

HARMONIZAÇÃO

Todos os tipos de sopas e cremes

Peixes grelhados, assados, defumados ou crus.

Pratos com arroz e massas à base de frutos do mar

Risoto de cogumelos selvagens

Carnes brancas com molhos leves

Sevir em 9-10° C.



El Gallo



Viura
30 anos



20 dias em barricas de
carvalho Francês



8 meses barrica
18 meses garrafa

AWARDS

DECANTER – SPANISH INDIGENOUS WHITES 2021

96 points

*The Best Viña Muriel
White Reserva 2013*

TIM ATKIN SPECIAL REPORT RIOJA 2019

90 points

*Viña Muriel White
Reserva 2013*

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2018

Silver

*Viña Muriel White
Reserva 2013*



TINTO

D.O. Ca Rioja

DEGUSTAÇÃO

Cor. Vermelho cereja brilhante de média intensidade

Nose. Grande complexidade e magnífica integração de aromas de ameixas maduras, especiarias com tons de tabaco e herbáceos.

Paladar. Equilibrado, redondo e estruturado.

Final. Forte e sedoso, muito prazeroso.

HARMONIZAÇÃO

Charcutaria ibérica

Carnes assadas e grelhadas – porco ibérico – costeletas de cordeiro com brotos de videira

Ensopados de carnes e peixes gordos

Barriga de Atum

Queijos maturados:
Servir entre 16-18 °C.

AWARDS

**JAMES SUCKLING
2021**

93 points

*Viña Muriel Tempranillo
Reserva 2015*



El Gallo



Tempranillo
50 years



20 days in
stainless steel



9 meses de barrica de
carvalho francesa - 24
meses na garrafa



Tinto

D.O. Ca Rioja

DEGUSTAÇÃO

Cor: Cor rubi, límpido e brilhante.

Nariz: ótima complexidade e integração magnífica de aromas de ameixas maduras, especiarias, Tobacco e ervas.

Paladar: Equilibrado, balanceado e estruturado.

Final: Strong and silky smooth, very pleasant.

HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas e assadas: porco ibérico, carne bovina Nebraska, Angus e Wagyu.

Massa trufada, queijo extras maduros, Sobremesas de Chocolate.

Servir em 16-18°C.



Poncoles



Tempranillo
50 years



25 dias em aço
inox



12 meses em barrica
de carvalho -
36 meses na garrafa

AWARDS

**DECANTER MEJORES
GRAN RESERVA RIOJA
2021**

Best 33

*Gran Reserva
Viña Muriel Tempranillo
Gran Reserva 2011*

**JAMES SUCKLING
2020**

94 points

*Viña Muriel Tempranillo
Gran Reserva 2011*

MURIEL



CRI
AN
ZA

Tinto

D.O. Ca Rioja



DEGUSTAÇÃO

Cor. Rubi brilhante

Nariz: Aromas of the ageing process (baunilha, coco, café) combinada com notas de frutas vermelhas e alcaçuz.

Paladar: Amplo, elegante com tanino suaves.

Final: Saboroso, agradável e limpo.

Alcohol. 13%vol.

HARMONIZAÇÃO

Tapas, charcutarias e presuntos ibéricos.

Receitas de massas e pratos com arroz com carne.

Queijos não muito maturados. Cordeiro Assado.

Hamburguers e grelhados.

Servir em 15-17 °C.

AWARDS

**GILBERT
& GAILLARD
2020**

Gold

Muriel Crianza 2017

DECANTER 2020

90 points

Muriel Crianza 2016



Vinhedos
Independentes



Tempranillo
35 anos



Barrica Francesa
e aço inox

RE
SER
VA

Tinto

D.O. Ca Rioja



DEGUSTAÇÃO

Cor: característico rubi

Nariz: intenso e complexo, com finos aromas da maturação na barrica de carvalho (especiarias, café, baunilha, coco) combinado com frutas vermelhas maduras

Paladar: Equilibrado e elegante, mantendo o bom frescor.

Final: Longo, profundo e prazeroso.

HARMONIZAÇÃO

Todos os tipos de carnes vermelhas assadas e grelhadas.

Costeletas de cordeiro assadas sobre brotos de videira

Ensopados de carnes e ensopados de peixes gordo - bacalhau, atum branco. Em geral, receitas com molhos e certas intensidades.

Queijos maduros

Servir em 16-18 °C.

AWARD

**JAMES SUCKLING
2021**

92 points

Muriel Reserva 2016

**INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE
2021**

Silver

Muriel Reserva 2016

**GILBERT
& GAILLARD
2020**

90 points

Muriel Reserva 2016



El Gallo
Garcimoracho
Independent
vineyards



Tempranillo
35 anos



20 dias no
aço inox



24 meses em barrica
francesa c 12 meses na
garrafa

GRAN
RESERVA

Tinto

D.O. Ca. Rioja



DEGUSTAÇÃO

Cor: Rubi característico bom borda alaranjada proveniente da maturação.

Nariz: Muito intenso, com aromas de baunilha, café especiarias e frutas maduras, combinados com toques de maturação na garrafa: couro, folhas secas, Tobacco.

Paladar: Complexo, sedoso e com muita personalidade.

Final: Longo e prazeroso

HARMONIZAÇÃO

Todos os tipos de assados.

Receitas clássicas, como ensopados de carnes de caça.

Queijos curados e defumados

Serve at 16-18 °C.

AWARDS

MUNDUS VINI 2021

Silver

Muriel Gran Reserva 2011

**DECANTER
MEJORES
GRANDES
RESERVAS RIOJA
2021**

Best 33

Grand Reserva

Muriel Gran Reserva 2011

**JAMES SUCKLING
2020**

92 points

Muriel Gran Reserva 2011

**CONCOURS
MONDIAL DE
BRUXELLES
2020**

Grand Gold Medal

Muriel Gran Reserva 2010



Independent vineyards



Tempranillo
35 - 40 anos



20 dias no
aço inox



24 m.esses em barricas -
36 meses na garrafa

GUÍAS Y CONCURSOS



TOP 100 Best of Spain PROWEIN	2011 3 TOROS			2010 3 TOROS				
Decanter WORLD WINE AWARDS	2011 commended			2014 B	2010 94	2011 the best of 33	2011 the best of 33	
JAMES SUCKLING	2011 90	2014 93	2015 92	2015 92	2011 94	2011 94	2020 91	2019 92
dRINKS business				2015 B		2011 B	2020 B	2019 B
Robert Parker WINE APPRAISER	2011 88			2011 88				
GILBERT GAILLARD INTERNATIONAL CHALLENGE	2014 B	2015 Doble		2015 Doble				
Concours Mondial BRUXELLES	2011 B							
International Wine Challenge IWC	2011 A	2014 commended		2013 A			2011 A	
GARNACHAS DEL MUNDO							2011 B	
Tim Atkin ^{MW}	2014 91	2015 commended		2013 90				
H U D I N				2015 93				

Viña Muriel es un paso más allá en su concepto de elaboración partiendo de nuestro viñedo más especial de Elciego. Buscamos ensalzar la tradición vinificadora de Rioja, el trabajo de la bodega, el respeto por los pasos que nos ha enseñado la historia. Son vinos con sabiduría, muy grandes, con una alta idea de nobleza. El classicismo es su principal seña de identidad. Y eso se refleja tanto al proceso como al consumo que suele ser más reservado y exclusivo, con el toque de ritual y de confirmación que piden los grandes vinos.

Viña Muriel goes a step further in its winemaking concept: we seek to extol the Rioja winemaking tradition, the work of the winery, the respect for the steps that history has taught us. These wines have wisdom, grandeur and a high idea of nobility. Classicism is their main hallmark. And that refers both to the process and to the consumption, which tends to be more reserved and exclusive, with a touch of ritual and confirmation that great wines demand.



Denominación de origen D.O. Ca. Rioja



Bodegas Muriel Rioja Alavesa Elciego

Viñedos - Vineyards EL Gallo Garcimoracho Assa Viñas independientes

GUÍAS Y CONCURSOS



BODEGAS MURIEL

D.O. Ca. RIOJA



Wine & Spirits

WINEENTHUSIAST

Wine Spectator

Decanter
WORLD WINE AWARDS

JAMES SUCKLING

dRinks
business

MUNDUS VINI
THE WORLD INTERNATIONAL WINE AWARDS

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

Concours Mondial
BRUXELLES

International
Wine Challenge IWC

BACCHUS
CONCURSO INT. DE VINOS

H U D I N

2012 2014
92 90

2010
92

2016
90

2015
93

2016 2017 2018 2019
92 92 92 92

2015 2016 2018
92 92 92

2010 2011
92 THE BEST OF 33

2016 2019
92 91

2015 2016 2017 2018
93 92 92 91

2010 2011 2014
93 92 93

2016 2019 2020
92 92 92

2015 2017 2018
92 92 MASTER

2010 2014 2015
92 MASTER 92

2016 2019
92 92

2015 2017
92 92

2011
92

2016 2017 2019
92 92 92

2015 2016 2017
92 DOBLE DOBLE

2011 2014
DOBLE DOBLE

2010
GRAN 92

2017 2018
92 commended

2015 2016
92 92

2011
92

2018
92

2018
92

Identidad, versatilidad, dinamismo. Nuestra marca fundacional se caracteriza por la idea de continuidad y por el sentido de la cotidianidad de su consumo. Fresco, amable y con fuerte personalidad, representan la tradición vitícola y elaborada de Rioja Alavesa.

Identity, versatility, dynamism. Our founding brand is characterised by the idea of continuity and by the everyday nature of its consumption. Fresh, friendly and with a strong personality, they represent the wine-growing tradition and production of Rioja Alavesa.

Denominación de origen DOCa Rioja

Bodegas Muriel Rioja Alavesa ElCiego

Vinedos - Vineyards EL Gallo Garcimoracho Assa Vías independientes