vinetur

# Murua Blanco Fermentado en Barrica logra el mejor blanco con crianza de Gourmets

El reconocimiento se decide por votación de los lectores y la entrega será en el Salón Gourmets de Madrid

jueves 3 de septiembre de 2026



Bodegas Murua informó este jueves, 3 de septiembre, de que Murua Blanco Fermentado en Barrica ha sido reconocido como Mejor Blanco con Crianza en los Premios de la Guía de Vinos Gourmets 2027. La bodega precisa que la elección parte de los votos remitidos por los usuarios y lectores de la guía mediante los cuestionarios cumplimentados en la web del Grupo Gourmets.

El galardón se entregará durante el 40 Salón Gourmets, que se celebrará en Ifema Madrid del próximo 26 al 29 de abril de 2027. La organización presenta esa cita como una feria internacional de alimentación y bebidas de calidad.

La referencia premiada es Murua Blanco Fermentado en Barrica 2023. La bodega recuerda además que este vino obtuvo 96 puntos en la Guía Gourmets 2026, la misma calificación que M de Murua 2022 y Veguín de Murua Gran Reserva 2016. En esa misma relación, Murua Reserva 2017 alcanzó 95 puntos, mientras que Finca La Pedrita 2021 obtuvo 97, la nota más alta entre los vinos mencionados por la firma.

Murua Blanco Fermentado en Barrica se elabora en la DOCa Rioja con uvas propias de viura, malvasía y garnacha blanca. Las tres variedades se vendimian por separado de forma manual y, ya en bodega, pasan por una selección grano a grano con una máquina de visión artificial, según explica la empresa.

La fermentación y la crianza se realizan en barricas nuevas de roble francés y americano. En el caso de la crianza, Bodegas Murua señala que se prolonga durante 11 meses y medio. La casa describe el resultado como un blanco con complejidad aromática, buena acidez, persistencia, volumen, equilibrio y capacidad de guarda.

La bodega está ubicada en Elciego, en la Rioja Alavesa. Murua explica que el edificio principal conserva la estructura de las casas solariegas de la zona y que su proyecto vitivinícola se apoya en 80 hectáreas de viñedo propio.

Esas parcelas se cultivan 100% en ecológico, de acuerdo con la información facilitada por la empresa. La bodega añade que trabaja con un compromiso con la viticultura regenerativa y con el cuidado del medio ambiente.

Junto a la actividad vinícola, las instalaciones albergan una biblioteca y una colección privada de arte de Corporación Masaveu. Según informa la compañía, ese conjunto reúne esculturas, pinturas y grabados de los siglos XVI al XXI, además de una biblioteca con más de 2.455 libros y revistas vinculados al vino desde el siglo XVI hasta la actualidad.