vinetur

Murviedro presenta su selección navideña de vinos con LoAlto como gran apuesta

El catálogo reúne blancos, tintos y un espumoso para regalo o para las comidas festivas

jueves 8 de octubre de 2026



Bodegas Murviedro ha presentado una selección de vinos para la campaña de Navidad con referencias de su proyecto LoAlto y de otras gamas de la casa. La propuesta reúne dos etiquetas de Venta del Moro, un blanco de Utiel-Requena, dos tintos de Valdeorras y Ribera del Duero y un espumoso elaborado en Requena. Los precios recomendados van de 6,89 euros a 130 euros.

La empresa, con sede en Requena desde 1927 y vinculada al grupo Schenk, plantea esta oferta como una cartera pensada tanto para regalo como para consumo en comidas y cenas de las fiestas. La selección también muestra la diferencia de segmentos con los que trabaja la bodega: desde un vino de producción muy limitada hasta referencias de precio más accesible para aperitivos, arroces, carnes o postres.

Dentro de esa propuesta, Murviedro sitúa en primer plano a LoAlto, su finca de Venta del Moro. Allí se encuentra una bodega fundada en 1976 que, en palabras de la firma, trabaja con una filosofía de mínima intervención y con atención a la expresión de cada parcela. De ese proyecto llegan dos vinos con perfiles y precios distintos.

El primero es LoAlto Excepcional, un tinto elaborado con Bobal de viñas de más de 80 años. La compañía precisa que esas cepas se cultivan sin productos de síntesis química, que la vendimia es manual y que el vino pasa 16 meses de crianza en fudres Stockinger. Añade además que la producción es muy corta y que solo se embotella en las añadas que la bodega considera aptas. Murviedro describe esta referencia con notas de fruta negra y especias, una acidez integrada y un final largo. Su precio recomendado es de 130 euros y está disponible en Casalioalto.com.

La segunda referencia de LoAlto es Parcela Los Álamos, un blanco elaborado solo con Garnacha Blanca del paraje que le da nombre. La bodega informa de que permanece ocho meses en barricas de roble francés y lo asocia a aromas de corteza de cítricos, hierbas de montaña, salvia y flores blancas, con una boca fresca y cremosa. Su precio recomendado es de 21 euros y puede adquirirse en la web de LoAlto y en Vinopremier.

Fuera de LoAlto, la selección de Murviedro incorpora Santerra Mencía, una novedad con la que completa una gama en la que ya figuraban Santerra Albariño y Santerra Godello. Se trata de un tinto con denominación de origen Valdeorras elaborado con uvas procedentes de las tierras altas del Val do Bibei. La empresa señala que la vendimia se realiza a mano y que los suelos de esquisto y pizarra aportan un componente mineral. Lo presenta como un vino equilibrado, sedoso y fresco, pensado para acompañar carnes a la brasa, embutidos, arroces de montaña, platos de setas o quesos curados. Su precio recomendado es de 9,5 euros y está a la venta en la web de Bodegas Murviedro.

La bodega suma también Cueva del Pecado Reserva, un tinto de la D.O. Ribera del Duero elaborado con Tinta Fina. Murviedro indica que pasa 24 meses en barrica de roble francés y lo vincula a un perfil intenso, con estructura y persistencia. La referencia se orienta a platos de mayor peso, como carnes rojas, guisos, caza, parrilla y quesos curados. Su precio recomendado es de 18,25 euros y puede comprarse en la tienda online de la empresa y en Campo Luz Enoteca.

En el apartado de blancos figura Sericis Merseguera, elaborado con uvas de viñas viejas. La firma lo presenta como un homenaje al territorio y a la tradición vitivinícola de Utiel-Requena. Fermenta en barrica de roble y, siempre según la bodega, ofrece un perfil aromático y frutal, con paso por boca fresco, untuoso y equilibrado. Murviedro lo sitúa tanto en el aperitivo como junto a mariscos, pescados, arroces y carnes blancas. El precio recomendado es de 11,15 euros y está disponible en su web y en Vinopremier.

La selección se completa con Arts de Luna Organic Brut Rosé, un cava ecológico de la familia de espumosos Arts de Luna. Se elabora en Requena con uvas de garnacha y la compañía lo describe con una burbuja fina y bien integrada. Lo propone para abrir la celebración, servir con ensaladas o tartares y cerrar la comida con postres ligeros como tartas de frutas, sorbetes o mousse de frutos rojos. Su precio recomendado es de 6,89 euros y se comercializa en la web de Bodegas Murviedro.

Con esta oferta, Murviedro ordena una campaña navideña basada en estilos muy distintos y en una franja de precios amplia. En un mismo catálogo conviven un tinto de parcela de 130 euros, un blanco de 21 euros, dos tintos de 9,5 y 18,25 euros, otro blanco de 11,15 euros y un espumoso por debajo de los siete euros, una combinación con la que la bodega busca cubrir desde el regalo de mayor valor hasta el consumo más cotidiano de las fiestas.