vinetur

Bodegas Murillo Viteri, vinos con tradición e innovación

Con un estilo típico riojano pero con un sello más que personal, Bodegas Murillo Viteri se distingue con sus vinos suaves, redondos y fáciles de beber

miércoles 20 de abril de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Con una historia familiar que trasciende a seis generaciones, las Bodegas Murillo Viteri, situada en Cenicero en el corazón de Rioja Alta, es una pequeña bodega familiar que mantiene viva la llama que comenzó en su fundación signada por la pasión y el amor no solo en la elaboración de sus vinos sino en el cuidado de todo el proceso de elaboración del vino.

Por eso, el cuidado supremo en la selección de cada baya, pasando por cada detalle de la elaboración y la crianza de los vinos, es vital para que cada etiqueta de la bodega tenga la huella que los caracteriza. Es una bodega signada por el justo equilibrio entre la tradición y la vanguardia, con un compromiso vital apostando día a día en la responsabilidad social y medioambiental.

Quienes quieran viajar a Rioja a través del vino para conocer los colores, aromas y sabores de esta pequeña bodega familiar lo pueden hacer a través de su página web www.bodegasmurilloviteri.com. Han sido una de las primeras bodegas de su tamaño en impulsar la vena online de vino a través de su propia página web, una modalidad de venta que no deja de crecer cada año debido a sus múltiples ventajas. Ingresando en su tienda online podrán adquirir cualquiera de sus vinos de forma totalmente directa, sin pasar por intermediarios, lo que garantiza la mejor trazabilidad del producto y el mejor precio. También les permite atender cada pedido de manera personal, atendiendo y asesorando a cada cliente con un trato cercano y familiar. Dentro de España cada pedido llega de puerta a puerta en 24/48 horas con envío gratuito y desde hace dos años también realizan envíos a cualquier punto de Europa.



Los que quieran conocer personalmente la bodega también lo pueden hacer. El paseo clásico (con una duración de 90 minutos) comienza con un recorrido donde se conocerán todos los detalles de la bodega y se descubrirán algunos secretos que datan del siglo XIX cuando Ruperto Rubio, se embarcó en la aventura de elaborar y comercializar vinos. Además, la visita incluye una parada especial en la sala de barricas en donde se conocerá in situ la diferencia de elaboración de un vino crianza y un vino reserva. Se podrán tomar muestras para poder vivir la experiencia de protagonizar una cata de raíz, es decir, beber un vino directamente desde el recipiente de elaboración cuando el vino está en pleno proceso. Y claro, que al final del recorrido se podrán degustar varios de sus vinos: el Murillo Viteri Blanco, el Murillo Viteri Crianza, el Murillo Viteri Reserva o el Murillo Viteri Expresión. Y si se tientan de llevarse a casa alguno de los vinos, pero no tienen ganas de cargar con el peso ¡se los envían directamente a domicilio!

El dato: Bodegas Murillo Viteri se convirtió en una de las primeras bodegas de Europa en ofrecer un acceso 100% a personas con diversidad funcional para que quien quiera pueda visitarlos para disfrutar de las distintas propuestas enoturísticas. Además, por si todo fuera poco, la bodega obtuvo la distinción del Best Wine Tourism, el premio de la excelencia al turismo.

La bodega es considerada totalmente ecológica, ya que su compromiso con el medioambiente tiene distintos puntos medibles. Cuentan con un compromiso total con la generación de 0% de residuos líquidos, para lo cual se articulan distintos procesos de limpieza, así como del riego del viñedo. También es primordial el ahorro energético, por ejemplo, la arquitectura de la bodega tiene en cuenta la presencia de la gravedad para que el vino y las uvas se muevan de arriba hacia abajo en pos de la reducción de energía de bombas. Por otro lado, se lleva a cabo una climatización natural de la bodega, a través de un novedoso sistema, free colling, que aprovecha la temperatura de las noches para refrigerar la bodega, lo que equivale a un ahorro energético de 20 veces en comparación con la refrigeración artificial. También están comprometidos con el reciclaje, ya sea en el embotellado, donde se separan los insumos secos como cartón, plástico, vidrio o madera, así como en la reutilización de las botellas, para que un 50% de los envases de la bodega tengan un segundo uso fuera de la DO.



Además, la bodega tiene un gran compromiso con la viticultura sostenible en todas sus fincas situadas en Cenicero y Fuenmayor. Las viñas están situadas sobre suelos principalmente calcáreos, a una altitud de 470 msnm, están conducidas en vaso y tienen una edad promedio de 35 años, lo que garantiza proveer uvas muy equilibradas para la elaboración del vino.

Y, como les gusta decir a los miembros de la familia, el mayor secreto de sus vinos es el cuidado del viñedo. Ya que es indispensable tener una buena uva para hacer un buen vino. Por eso todas las uvas que dan vida a los vinos de Bodegas Murillo Viteri son vendimiadas de forma manual por miembros de la familia o por vendimiadores con mucha experiencia. Después, año tras año siempre sostienen la tradición de catar las uvas de nuevo en pleno proceso de recepción para, de esta forma, realizar una segunda selección de la materia prima. Así, solo las mejores uvas se fermentarán para convertirse en alguno de los vinos de Bodegas Murillo Viteri.