

## LA CASA DE LUCULO A BODEGAS MURO 04-03-2025

Hoy nos visita BODEGAS MURO, bodega íntegramente familiar que elabora sus vinos en Lapuebla de Labarca desde 1.892, ahí es "ná", pionera en su zona en la utilización de depósitos de acero inoxidable para la producción de sus caldos, la actual generación, ha sabido conjuntar tradición, experiencia y pasión por lo que hace, y sobre todo siendo fiel a lo mejor que dan sus viñedos, El entusiasmo y amor por su trabajo, lo hemos podido comprobar de la mano de Miguel Angel, que nos ha deleitado con sus eruditos y amenos comentarios. Por cierto, nos ha presentado 8 de sus vinos, pero su catálogo es mucho más amplio. Enhorabuena.

Pero vayamos al turrón.

Comenzamos con la cata

### **MURO BLANCO MADURADO 2023**

De Viura vieja pisada,  
muy bien aromatizada.  
De color casi dorado,  
su ribete me ha encantado,  
en nariz, miel y minerales,  
luego cambia y ya se sale.  
Boca de fácil entrada,  
y algo mineralizada,  
está bien estructurado,  
y de crianza, equilibrado

### **ROSADO TEMPRANILLO 2024**

Otro que se ha pisado  
grano a grano y con cuidado.  
Su color fresa brillante,  
resulta muy interesante.  
En nariz, gominolas y fresa  
y un dulzor que no cesa.  
En la boca muy agradable  
goloso, suave y amable

### **MACERACION CARBONICA 2024**

Vino joven, sencillo y afrutado,  
de Color rojo y ribete morado.  
En nariz, corto, pero con alegría  
con muchas frutas, que después se amplían.  
En boca, cálido, grato y con burbujeo  
y ese tanino joven, le da meneo.

### **RETORNO A LOS PALOMARES 2020**

Este es de uva Graciano,  
yo con él voy de la mano,  
De color está sobrado,  
rojo cereza y morado.  
Nariz fina y equilibrada  
con sensación afrutada.  
En boca, buena estructura,  
fresco, y bien de largura.

### **MAJADA DE REYES 2022**

Una garnacha centenaria,  
y de origen parcelaria.  
De color rojo y ribete granate  
al verlo, lo quieres en el gaznate.  
En nariz, complejo y varietal  
toques dulzones y mineral.  
En boca, suave y sedoso,  
fresco, cítrico y mineraloso.  
Los taninos muy sabrosos,  
y al final hasta lactoso.

### **AMENITAL 2018**

Otro gran vino de parcela,  
y aquí el tempranillo se cuele,  
con un poco de graciano,  
y otro poco de garnacho,  
yo me cojo a este fulano,  
y sin dejarlo me marcho.  
Su color rojo tan intenso,  
te deja el ojo sangroso.  
La nariz muy especial,  
regaliz, hierbas y mineral.  
En boca bien estructurado,  
largo, sedoso y equilibrado,  
y al final, que no ipso facto,  
aparece el torrefacto.

### **APOLINAR'S DREAM**

Este vino es la reoca,  
tanto en nariz como en boca.  
De color, tan negro es,  
que el mantel casi no ves.  
En nariz fruta madura,  
que en boca crece y perdura.  
Vino serio y muy complejo,  
que te hace sudar el pellejo,  
de acidez está exquisito,  
este es el caldo que necesito.

### **MURO MATURANA 2017**

La he descubierto hace poco,  
pero esta uva me vuelve loco.  
Su color limpio y brillante,  
te dice vamos "palante".  
En nariz, alta intensidad,  
complejo y con variedad,  
flores, bosques, pimentón,  
frutas rojas y mentol.  
En boca, largo y estructurado,  
franco, cálido y equilibrado,  
y dentro, de todo un montón,  
hierbas, especias, pimentón,  
también frutas, chocolate y café,  
y si con Amenital me iba,  
con este también me iré.

### **DESPEDIDA:**

Y no tengo más que decir,  
muchas gracias por venir,  
y que os quede bien claro,  
que, si vosotros queréis,  
podéis volver sin reparo.

Muchas gracias a la cocina por los platos  
preparados, y a nuestros encargados, por lo  
bien armonizados, y como siempre al  
servicio, muchas gracias por su oficio.

**JUAN M. BERGASA**