



<https://toneriamurua.com/>



A história da tanoaria **MURUA** começa em 1898, quando Don Justo Murúa, mestre tanoeiro de Logroño, começa a produzir barricas para os vinhos de La Rioja. Atualmente, com Elena à frente da empresa, é a quarta geração de Murúa que assegura a continuidade desta emblemática tanoaria de Espanha. A tanoaria **MURUA** ocupa um lugar privilegiado em La Rioja onde está presente nas vinícolas mais prestigiadas desta região de grandes vinhos. A tanoaria de **MURUA** também está presente em outras regiões da Espanha, Europa, Chile, Argentina e EUA.

A tanoaria **MURUA** é particularmente reconhecida pela produção de barricas de **carvalho americano** com alto padrão de qualidade graças ao domínio de 3 etapas essenciais: a secagem da madeira, o arqueamento após imersão e a tosta longa.

Secagem ao ar livre



A tanoaria **MURUA** adotou um método de empilhamento adaptado às condições climáticas de La Rioja. Assim, a secagem ao ar livre por um mínimo de 24 meses permite a maturação ideal da madeira

Arqueamento da barrica



O arqueamento após imersão permite preservar apenas os taninos mais qualitativos e destacar a parte aromática e a doçura do carvalho americano.

Tosta longa



A tosta longa permite chegar ao coração da madeira. Assim as barricas entregam doçura e aromas tostados ao longo dos ciclos de envelhecimento do vinho.

