



ACQUISTATO IL .....

"Muruve Roble" Tempranillo DO Toro 2022

2022

## Beva fresca e immediata



*Svinando*

Un vino così robusto che Cristoforo Colombo decise (pare) di caricarne le stive delle sue tre caravelle prima di salpare verso le Americhe. Si dice che il rosso di Toro sia stato tra i primi a toccare il Nuovo Mondo grazie alla sua proverbiale capacità di resistere ai lunghi viaggi in mare senza perdere un grammo di carattere. Per questo, se si cerca un compagno d'avventura affidabile e schietto, il Muruve Roble di Bodega Frutos Villar è esattamente quel tipo di alleato. Ma procediamo con ordine. Siamo nel cuore della Castiglia e León, una terra dove il clima non fa sconti. Qui le estati sono torride e gli inverni così rigidi da mettere a dura prova la resistenza delle piante. Il terreno è povero, sassoso e arido, ma è proprio in questo scenario che la vite dà il meglio di sé, scavando radici profonde per cercare nutrimento. La famiglia Frutos Villar ha saputo capire il potenziale di questo angolo di Spagna già nel 1920, diventando la prima cantina a imbottigliare e commercializzare il vino di Toro con una visione moderna. Un tempo famosi per essere quasi "masticabili" per quanto erano densi, oggi i vini di Toro come il Muruve hanno trovato un equilibrio magistrale. Conservano tutta la grinta del territorio ma la presentano con una pulizia e una freschezza che li rende incredibilmente beverini. Tempranillo in purezza, che qui viene chiamato orgogliosamente Tinta de Toro, questo vitigno si è adattato al sole cocente sviluppando acini più piccoli e una buccia più spessa. Il risultato è una concentrazione aromatica pazzesca che regala al vino un colore rubino profondo e una struttura che non teme confronti. In cantina la lavorazione è meticolosa. Dopo una vendemmia rigorosamente manuale, il mosto fermenta a temperatura controllata per preservare gli aromi primari dell'uva. Ma il vero tocco di classe arriva con il passaggio in barrique di rovere per sei mesi. Non è un invecchiamento infinito, ed è proprio questo il segreto: il legno serve a smussare gli angoli più spigolosi del Tinta de Toro, aggiungendo una carezza speziata senza coprire il sapore vibrante della frutta matura. Al naso è un'esplosione di ciliegie e more appena colte che si intrecciano con note gentili di vaniglia e liquirizia lasciate dalla botte. In bocca rivela una struttura solida, mai pesante. Il finale è persistente e torna con un piacevole richiamo ai sentori tostati e alla polpa del frutto nero. È un sorso che sa di sole e di terra, capace di scaldare anche la serata più grigia. Sulla tavola questo rosso chiama a gran voce piatti decisi. Funziona a meraviglia con le carni alla brace, perché la sua struttura regge bene il confronto con i sapori affumicati. Ma anche un tagliere di formaggi stagionati o una zuppa di legumi ricca, connubio rustico ma estremamente soddisfacente.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toro

**Uve** 100% Tempranillo

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 7 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Invecchiato per 6 mesi in barriques di rovere francese

**Sensazioni** Al naso emergono note fresche e luminose, dove gli aromi tipici del frutto si fondono con sentori di legno nuovo, creando una combinazione armoniosa. Al palato offre una buona struttura e persistenza, con richiami alle tostature delle botte e alla frutta nel retrogusto.

Bodega Frutos Villar vanta un secolo di storia nel cuore della Spagna. Non parliamo solo di un'azienda vinicola, ma di una vera e propria dinastia del vino che da oltre cent'anni attraversa i paesaggi più suggestivi della Spagna settentrionale, portando con sé un bagaglio di esperienza che poche realtà possono vantare. Tutto ha inizio nel 1920, a Villavendimio, un piccolo borgo nella provincia di Zamora. Qui, il fondatore Frutos Villar diede vita al primo nucleo dell'azienda, concentrandosi inizialmente sulla zona di Toro. All'epoca, i vini di questa regione erano conosciuti per la loro incredibile potenza e l'alto grado alcolico, caratteristiche che li rendevano soprattutto dei "vini da taglio". Ma la visione della famiglia Villar era diversa: volevano

nobilitare quella forza, trasformandola in eleganza e qualità. Nacque così il marchio storico Muruve, che ancora oggi rappresenta una delle punte di diamante della cantina. Giunta alla sua quarta generazione, la famiglia Villar continua a gestire l'azienda con lo stesso spirito del nonno Frutos. La loro filosofia è un mix affascinante di tradizione e modernità. In cantina si utilizzano le tecnologie più avanzate per garantire una pulizia estrema del frutto, ma il cuore batte ancora per il lavoro manuale in vigna e per il rispetto dei tempi naturali di maturazione.