



Más de 125 años de historia

Desde 1898, nuestra tonelería ha pasado de generación en generación, cultivando un profundo conocimiento del roble y su arte. Cuatro generaciones de la familia Murua han perfeccionado técnicas tradicionales, fusionándolas con la innovación para crear barricas que honran la esencia de los grandes vinos y destilados. Un legado de pasión, dedicación y maestría.



Tonelería Murua

Artesanos del roble desde 1898.

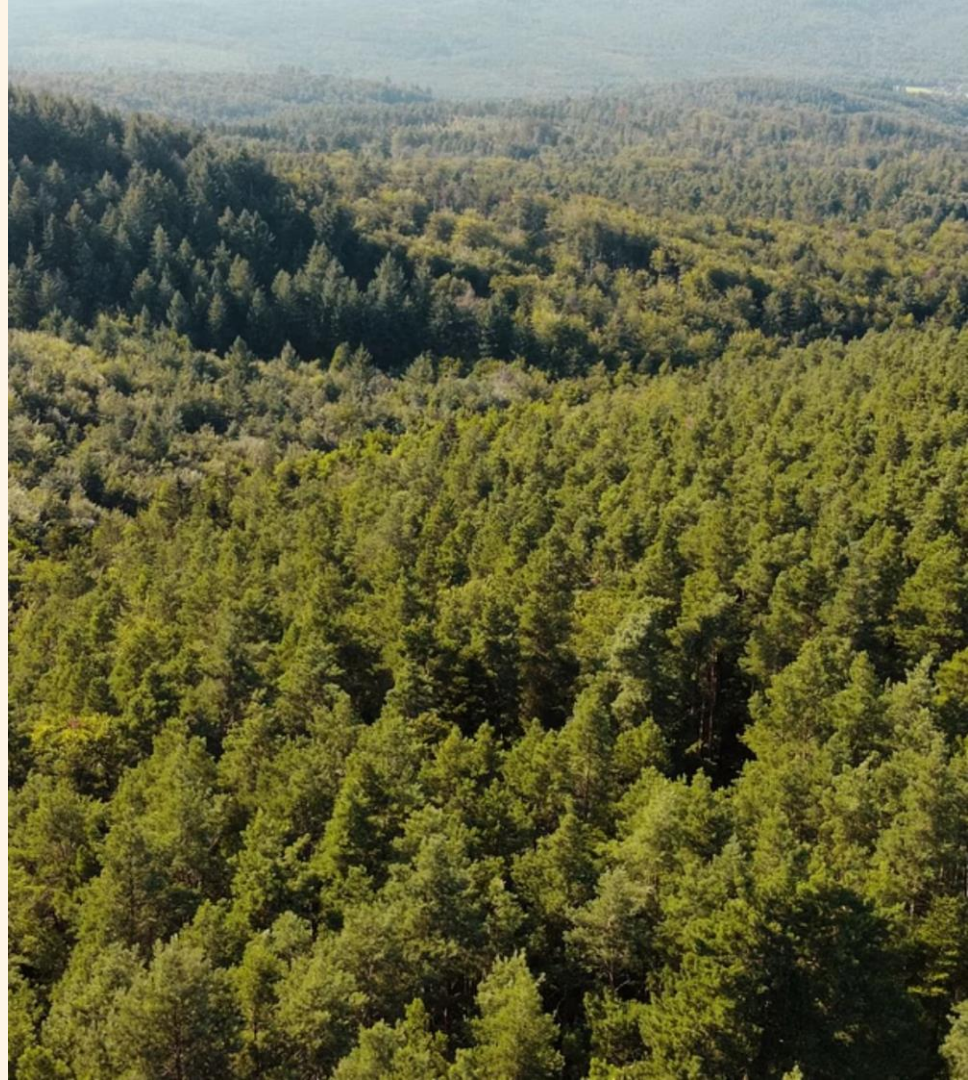
Cuatro generaciones construyendo el
alma de los mejores vinos y destilados
del mundo.

Hoy estamos orgullosos de trabajar en
la tonelería mas moderna de Europa



Todo empieza en el bosque

Seleccionamos robles de **los bosques más reconocidos de Europa** — Allier, Vosges y Nièvre en Francia, y **roble americano** de los Apalaches — escogiendo únicamente los árboles con la densidad de grano y la estructura perfectas para la elaboración de barricas de excelencia. También trabajamos el **Roble español**.



El secado natural de la madera



La paciencia como ingrediente esencial

Las duelas se apilan al aire libre durante un mínimo de **24 a 36 meses**. La lluvia, el viento y el sol actúan como agentes naturales que eliminan los taninos más agresivos, estabilizan la madera y desarrollan la complejidad aromática que distingue una barrica premium.

❏ Sin secado natural, no hay barrica de calidad. El tiempo no se puede acelerar.

Selección de las duelas

Precisión artesanal en cada pieza

Nuestros maestros toneleros examinan cada duela de forma individual: grano fino y uniforme, ausencia de nudos, rectitud y densidad óptima. Solo las piezas que superan nuestros estrictos estándares forman parte de una barrica Murua.

- Inspección visual y táctil por expertos
- Grano fino: permeabilidad controlada
- Descarte de piezas con defectos estructurales



Fabricación artesanal y personalizada

Montaje a mano

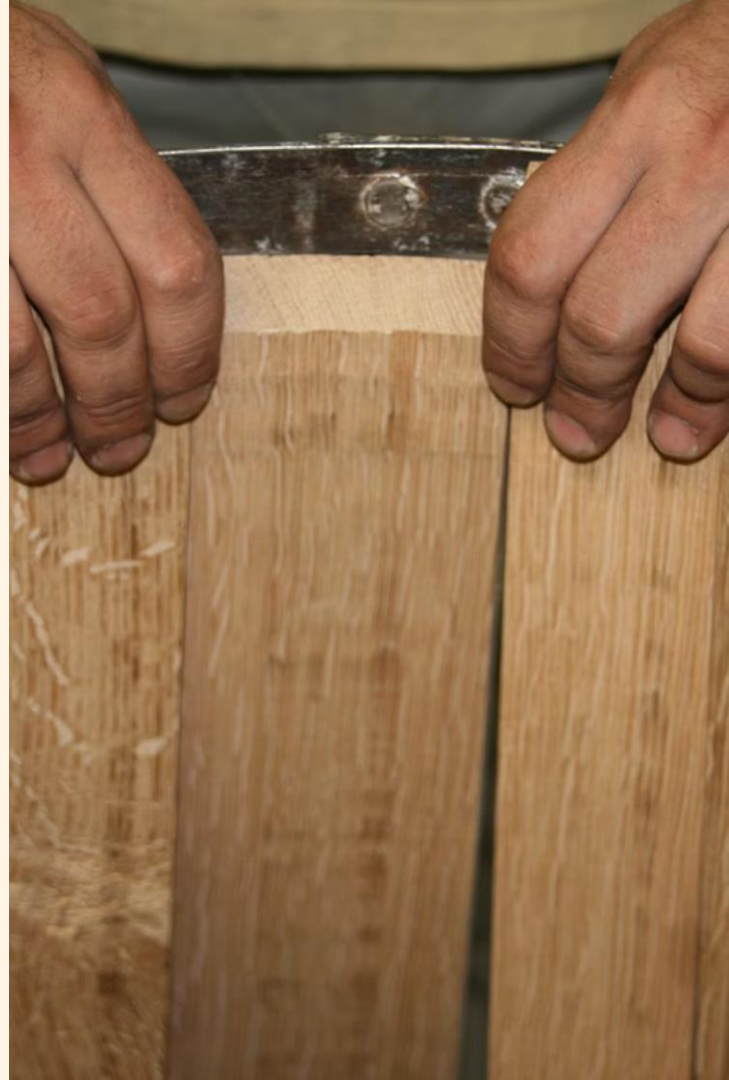
Cada tabla de cada barrica se elige, y ensambla con precisión. Con el cuidado propio de un oficio centenario.

Personalización total

Capacidades, origen del roble y niveles de tostado adaptados a cada tipo de vino.

Capacidades disponibles

Desde barricas bordelesas de 225 L hasta grandes formatos de 500L.



Inmersión en agua caliente



Flexibilidad sin comprometer la integridad

Las duelas se sumergen en agua caliente para adquirir flexibilidad y poder curvar la barrica. Este proceso, completamente natural, respeta la estructura interna de la madera y además el agua nos permite:

- Que el fuego penetre mas internamente en la madera transformando generando mas precursores aromáticos.
- Proceso 100 % natural y controlado, cada tipo de madera tiene distintos tiempos de inmersión

El tostado y los perfiles aromáticos

El fuego es el gran alquimista de la tonelería. El nivel de tostado define el carácter de cada barrica y la huella que dejará en el vino o destilado.

1

Tostado Ligero

Aromas de madera fresca, notas de coco y vainilla suave

2

Tostado Medio

Equilibrio entre fruta, especias, caramelo y roble integrado

3

Tostado Fuerte

Chocolate, café, ahumados y taninos muy suaves



Calidad y trazabilidad

En Tonelería Murua, cada barrica tiene una historia rastreable desde el bosque hasta la bodega. Documentamos el origen de la madera, el proceso de secado, la selección de duelas y los parámetros de tostado, garantizando la máxima transparencia y consistencia para nuestros clientes.



Certificaciones

ISO y estándares internacionales de calidad

Trazabilidad y Certificación **PEFC**

Del árbol a la bodega, cada paso documentado



La tonelería más moderna de Europa

Tecnología de vanguardia

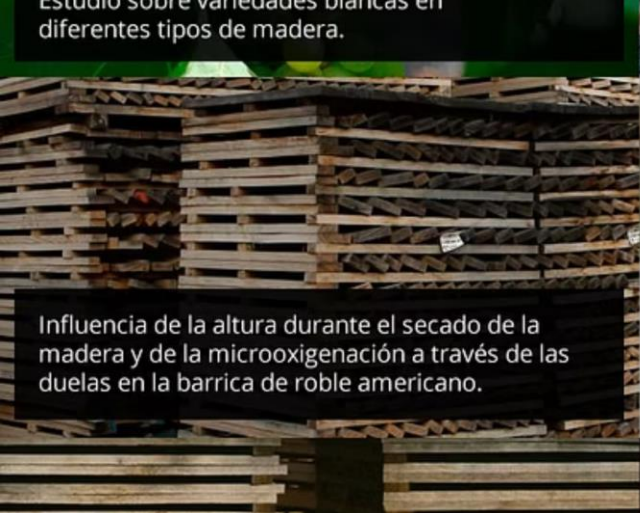
Maquinaria de precisión de última generación combinada con el saber hacer artesanal de nuestros maestros toneleros.

Energía renovable

Nuestras instalaciones operan con energía solar y biomasa, aprovechando los residuos de madera como combustible.

Residuo cero

El 100 % de los subproductos de la madera se reutiliza: serrín, virutas y recortes tienen un nuevo propósito.



Estudio sobre variedades blancas en diferentes tipos de madera.



madera-plástico para fermentación y maduración de vinos.



secado (24-36-60 meses) en la crianza del Graciano.

Influencia de la altura durante el secado de la madera y de la microoxigenación a través de las duelas en la bodega de roble americano.

Influencia de la inmersión en agua en la madera de roble francés.

Influencia de la tonalidad del roble americano en la crianza del vino

Investigación e innovación con los mejores

Colaboramos con universidades, centros tecnológicos y prestigiosas bodegas para llevar la ciencia al corazón de la tonelería.

Estudio sobre variedades blancas

Desarrollamos el perfil de tostado más adecuado para vinos blancos

Roble americano: el impacto del bosque de origen

Investigamos cómo distintos bosques de roble americano aportan perfiles aromáticos y estructurales diferentes al vino.

Aurum Oak: maderas alternativas para el vino

Más allá del roble tradicional, Tonelería Murua explora el potencial de maderas alternativas para la crianza del vino a través de Aurum Oak, una línea innovadora que abre nuevas posibilidades de expresión para los elaboradores más inquietos.

- Maderas alternativas como acacia, cerezo, castaño u otras especies que aportan perfiles aromáticos únicos y diferenciadores al vino
- Una nueva dimensión de personalización: el elaborador puede elegir la madera según el perfil sensorial que busca
- ⚗ Fruto de años de investigación y pruebas con bodegas pioneras
- 💡 Aurum Oak: innovación al servicio de la creatividad del enólogo

www.aurumoak.co





Gracias por su atención

«Es un honor compartir con ustedes más de 125 años de
pasión por la madera y el vino.»

Estamos a su disposición para acompañarles en la
búsqueda de la barrica perfecta, con la experiencia y el
cuidado que distinguen a Tonelería Murua.

info@toneleriamurua.com / www.toneleriamurua.com