

Catálogo de productos



DOMINIOS
DE
MGP
PROYECTO
ORIGEN

CASA TURÚS

CASA
LA MUDA



DOMINIOS
DE
MGP
Grupo MGP

En el corazón de una tierra rica en tradiciones y sabores, se encuentra **Dominios de MGP**, una joya enológica que forma parte del emblemático **Proyecto Origen**. Es aquí, entre las serenas localidades de Fontanars dels Alforins, Font de la Figuera y Moixent, donde se da vida a una exquisita gama de vinos y aceites que despiertan los sentidos y alimentan el alma.

Dentro de su abanico de productos, encontramos dos tesoros únicos: **Casa Turús** y **Casa La Muda**. Cada uno de ellos cuenta con una historia y personalidad propia, llevando consigo la esencia de esta tierra generosa y fértil.

Casa Turús, la fiel guardiana de la tradición, nos deleita con su selección de vinos, cuidadosamente elaborados, como el tempranillo, el monastrell y la malvasía, un verdadero homenaje al arte de la viticultura. Además, junto a su preciado aceite de alfarenca, una variedad que se fusiona con el paisaje y captura los matices del sol mediterráneo, Casa Turús nos sumerge en una experiencia sensorial única. Cada botella es el resultado de un esmero inigualable, y los sabores de sus vinos nos transportan a la esencia misma de esta tierra generosa y fértil, un auténtico emblema del **Proyecto Origen**.



Vistas de “Les Alcusses de Moixent” y las casas de campo y fincas de **Proyecto Origen**

Por otro lado, **Casa La Muda**, en constante evolución, nos sorprende con su cautivador sauvignon blanc dulce, una dulzura equilibrada que encanta paladares. Y no podemos dejar de mencionar su apasionante rosado, una conjunción de monastrell y tempranillo que se viste con el color del atardecer mediterráneo.

La excelencia de estos vinos no sería posible sin el cuidado y esmero en su proceso de maduración. Cada botella descansa pacientemente en barricas de roble francés, permitiendo que los aromas y sabores se entrelacen en una sinfonía de sensaciones.

Dominios de MGP, con raíces profundas en este rincón bendito de la tierra, se enorgullece de compartir su pasión

y dedicación por los vinos y aceites que dan vida a cada gota de su esencia. Su compromiso con la calidad y la autenticidad es la base de su éxito, y es por ello que cada una de sus creaciones cuenta una historia que habla de origen, de arraigo y de un amor incondicional por la naturaleza.

Bienvenidos a Dominios de MGP, donde la magia de la enología y la pasión por la tierra se unen para brindar experiencias inolvidables. Descubra el alma de nuestros vinos y aceites, y permita que su paladar viaje a través de los sentidos en una experiencia sensorial única.

Proyecto Origen, Dominios de MGP: **el sabor de la autenticidad en cada gota.**



Manuel García-Portillo

Presidente de Proyecto Origen y Dominios de MGP

Después de años inmerso en la vorágine de la vida en la ciudad, Manuel decide emprender un giro. Ha llegado el momento de reconectar con sus raíces y devolverle al campo su esencia perdida. Para él, esto implica sumergirse en el mundo apasionante de los vinos y aceites en los **Dominios de MGP**, donde la magia de la naturaleza se une con la tradición y la innovación.

Su propósito es claro: compartir la maravilla de los vinos y aceites con el mundo y fomentar una vida en contacto con la naturaleza y el territorio. Los Dominios de MGP se convierten en lugares mágicos donde los visitantes pueden disfrutar de la producción de vino y aceite, maridando el proceso artesanal y ancestral con la innovación y tecnología, y deleitarse con los aromas y sabores únicos que ofrecen estos productos.

Con pasión por el campo y un profundo conocimiento enológico y oleícola, Manuel aspira a despertar en otros el amor por la tierra y sus frutos, fomentando un turismo consciente y enriquecedor que contribuya al desarrollo local y a la valorización de la cultura rural.

Así, los **Dominios de MGP** se convierten en refugios para aquellos que buscan escapar del bullicio urbano y encontrar paz y armonía entre viñedos y olivares. Cada experiencia en estos dominios ofrece una inmersión en la cultura del vino y el aceite, donde la tradición se une a la innovación, y la autenticidad se mezcla con el lujo de vivir una vida conectada con la naturaleza.

Manuel, con su visión inspiradora, se convierte en un apasionado embajador de la cultura rural y de los tesoros vinícolas y oleícolas de la tierra. Su objetivo es crear un puente entre el campo y la ciudad, fomentando la apreciación por los sabores auténticos y la belleza natural que nos rodea. Los Dominios de MGP se erigen, así como destinos excepcionales para aquellos que deseen vivir una experiencia única y enriquecedora, en sintonía con la esencia misma del campo y sus tesoros vinícolas y oleícolas.



Diego Fernández

Enólogo de Dominios
de MGP

Diego Fernández, destacado enólogo valenciano con más de 20 años de experiencia en el mundo de la viticultura, la vinificación y la comercialización de vinos. Posee un amplio conocimiento del sector, tanto a nivel nacional como internacional.

Creemos firmemente que elaborar vinos de calidad requiere una visión holística de la agricultura y la viticultura. Desde

la selección cuidadosa de las variedades de uva y la implementación de técnicas de cultivo hasta el control de plagas y la consideración de factores climáticos, cada paso es importante. Diego se encarga de que se seleccione manualmente cada racimo que será utilizado en la vinificación, garantizando un proceso de guarda y cata excepcional, que busca siempre la excelencia de nuestros dominios.



Jesús Tolsá

Responsable agrícola de
Dominios de MGP

Jesús Tolsá, inteligente, capaz y sagaz, alegre y responsable, pero sobre todo es posiblemente uno de los agricultores mejor preparados y con más sabiduría, especialmente en viticultura y olivicultura, por ello está al frente de las actividades agrícolas de **Casa Turús**; también es un amante de la gastronomía local, de su cultura e historia local.

Fran Albarracín

Coordinador general actividades.
Proyecto Origen Dominios de MGP

Fran Albarracín, asume competencias de gestión del Proyecto Origen. Es la persona encargada de coordinar la actividad entre el campo y la oficina, gestionando así, la relación comercial de masías, vino y aceite. Fran cuenta con formación en administración de empresas y comunicación, habiendo desempeñado puestos de responsabilidad en el mundo de la comunicación.

María Pérez

Atención al cliente y comunicación

María Pérez, intuitiva, lista, rápida e inteligente, lleva áreas de administración general y también atención a clientes a través de la PUERTA de entrada al Proyecto Origen, para informar o presupuestar experiencias personalizadas o el comercio de nuestras ventas de productos online. Licenciada en Comunicación Audiovisual y Periodismo.



Casa de Campo Sant Antoni en "les Alcusses de Moixent"





DOMINIOS
DE
MGP
PROYECTO
ORIGEN





CASA TURÚS

Es una finca situada en la umbría de **Fontanars dels Alforins** y por la que pasa la Vía Augusta.

Los viñedos están en secano estricto y en vaso, con variedades **Malvasía**, **Tempranillo** y **Monastrell** que son recolectados manualmente, seleccionando racimo a racimo.

Los olivos centenarios de secano estricto de la variedad autóctona Grosal, también llamada Alfarenca. El olivicultor

es Jesús Tolsá Beneyto, posiblemente el olivicultor más prestigioso de la zona nació en Casa Turús, al igual que sus padres y abuelos, y plantó hace ya cuarenta años, estos viñedos que aún sigue mimando, disfrutando y cuidando.



Bodega ancestral subterrànea de **CASA TURÚS** en "Fontanars dels Alforins"

NUESTROS VINOS CASA TURÚS



VINO BLANCO MALVASÍA

CASA TURÚS

Ed. Limitada

En **Casa Turús**, honramos el legado de la **Malvasía**, una variedad blanca que viajó desde las islas griegas hasta nuestros valles, donde encontró su hogar ideal para expresarse en vinos con sutiles aromas frutales y florales. Un vino blanco fragante y persistente, perfecto para disfrutar como aperitivo o acompañar comidas ligeras.

Nombre: Casa Turús Malvasía

Variedad: 100% Malvasía

Graduación: 13%

Formato: 75cl

Tiempo en barrica: fermentado en barrica de roble francés con posterior crianza y afinamiento durante 6 meses

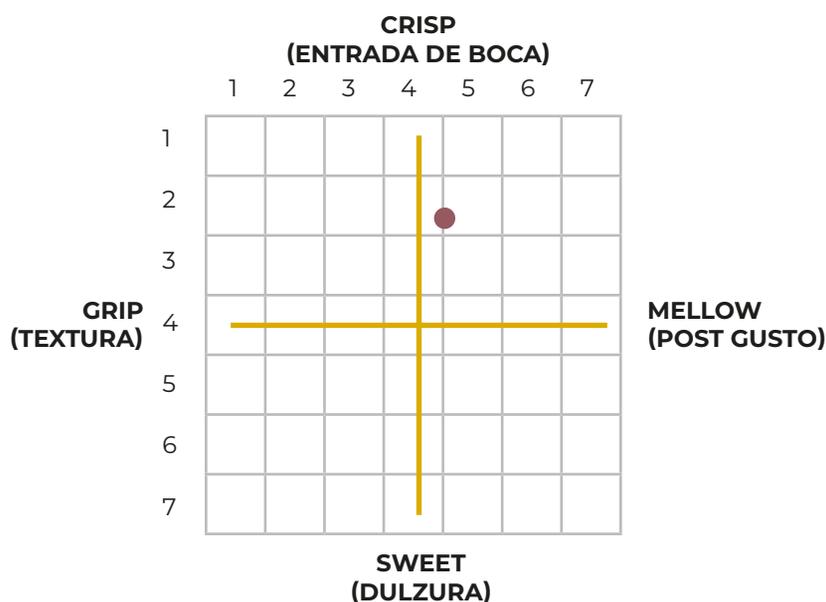
Denominación: D.O. Valencia (Dominios de MGP en Fontanars dels Alforins)

Cata: Color brillante y destellos verdosos. Aromas sutiles y frutales emergen en la nariz, mientras su frescura y equilibrio de cacao cautivan en boca, en un cuerpo ligero y suave.

Maridaje: Compañero perfecto para la gastronomía mediterránea, desde pescados como la dorada a la sal o la lubina a la espalda, hasta mariscos frescos, arroces tradicionales y quesos suaves.

Recomendaciones: Consumo óptimo entre 8º y 10º. Esta temperatura realza su autenticidad y personalidad. Perfecto para celebraciones, encuentros y disfrutar de la tierra valenciana.

Vinificación: Elaborado con esmero y cultivado en vaso, con uvas recolectadas a mano para asegurar calidad y autenticidad. Tras una selección minuciosa, las uvas son prensadas suavemente. La fermentación a temperatura controlada preserva sus delicados aromas frutales y frescura. Luego, madura 6 meses en barricas de roble francés, aportando complejidad y sutiles notas de madera.



NUESTROS VINOS CASA TURÚS



VINO TINTO TEMPRANILLO

CASA TURÚS

Ed. Limitada

En **Casa Turús**, rendimos homenaje a la tradición del **Tempranillo** en la Vall dels Alforins. Nuestros viñedos de secano estricto, cultivados en vasos viejos, están profundamente arraigados en esta tierra ancestral, creando el escenario perfecto para la expresión única de esta variedad, dando lugar a un vino carnosos, goloso, pleno y personal.

Nombre: Casa Turús Tempranillo

Variedad: 100% Tempranillo

Graduación: 14,5%

Formato: 75cl

Tiempo en barrica: 15 meses en barrica de roble francés

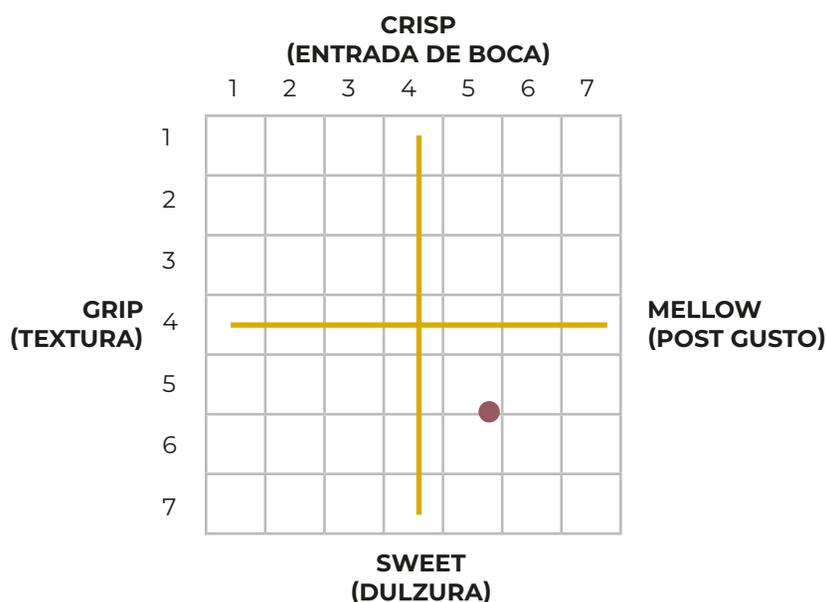
Denominación: D.O. Valencia (Dominios de MGP en Fontanars dels Alforins)

Cata: De color brillante y atractivo, este vino presenta una personalidad alegre y floral con sutiles notas de violetas silvestres en nariz. En boca, deleita con su carnosidad y sabor goloso, dejando una experiencia plena y persistente. Cada sorbo es una invitación a descubrir la autenticidad de esta variedad enraizada en la tierra que la vio nacer.

Maridaje: Marida de manera excepcional con carnes rojas asadas, guisos tradicionales, gazpacho manchego, embutidos y quesos curados. También realza el sabor de platos de la cocina mediterránea. Su versatilidad lo convierte en un vino ideal para disfrutar en comidas familiares y celebraciones especiales.

Recomendaciones: Para apreciar plenamente la riqueza de nuestro Tempranillo, se sugiere servirlo a una temperatura entre 16°C y 18°C. Este rango realzará sus sabores y aromas, brindando una experiencia sensorial completa.

Vinificación: Nuestro Tempranillo es fruto de un proceso vinícola cuidadoso. Las uvas se cultivan en vasos viejos bajo el método de secano estricto. Tras la cuidadosa vendimia, el vino reposa durante dos inviernos en nuestra bodega subterránea, donde se ensambla la esencia floral y alegre del Tempranillo con las sutiles influencias de las tinajas de roble. Esta vinificación meticulosa da lugar a un vino carnosos y pleno, que refleja la pasión y dedicación de Casa Turús en cada botella.



NUESTROS VINOS CASA TURÚS



VINO TINTO MONASTRELL

CASA TURÚS

Ed. Limitada

Nuestro **Monastrell**, con una potente personalidad de fruta roja, especias y chocolate blanco, embotellado con la más pura esencia dels Alforins, hecho para ser compartido.

Nombre: Casa Turús Monastrell

Variedad: 100% Monastrell

Graduación: 14,5%

Formato: 75cl

Tiempo en barrica: 20 meses en barrica de roble francés

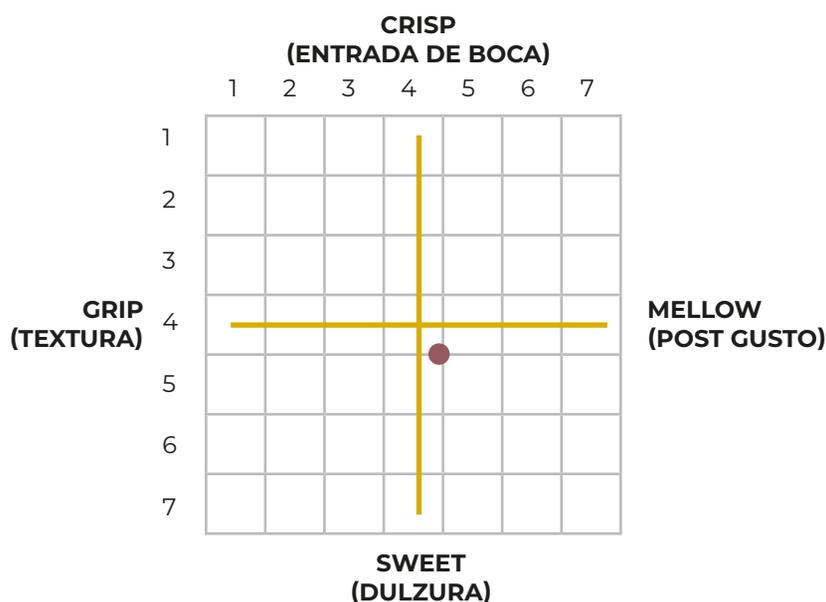
Denominación: D.O. Valencia (Dominios de MGP en Fontanars dels Alforins)

Cata: Muestra una personalidad potente con notas intensas de fruta roja, especias y suave chocolate blanco. Su maduración pausada y cuidadosa en barricas de roble francés durante 20 meses aporta complejidad y equilibrio a cada sorbo. En boca, se revela su carácter mediterráneo, con taninos suaves y una textura sedosa que deleita los sentidos.

Maridaje: Es el compañero ideal para carnes asadas, cordero, embutidos y platos de caza. También marida a la perfección con quesos curados y platos de la cocina mediterránea como la paella y el gazpacho. Su intensidad y riqueza de sabores lo convierten en una excelente elección para cenas especiales y momentos de disfrute.

Recomendaciones: Sugerimos servirlo a una temperatura entre 16°C y 18°C. Se recomienda decantarlo al menos unos minutos antes, esto permitirá que sus complejos aromas y sabores se desplieguen completamente. Acompaña este vino con una buena compañía y déjate llevar por su potente personalidad y la pasión depositada en cada botella.

Vinificación: Es un proceso meticuloso y respetuoso con la tradición, las uvas se cultivan en viñedos viejos y de cultivo en vaso, sin riego, favoreciendo la maduración pausada de esta uva, resaltando su carácter mediterráneo. Tras una vendimia manual y delicada elaboración, el vino nuevo se alberga en barricas de roble francés de 225 litros en nuestra bodega subterránea. Allí permanece en reposo durante 20 meses, adquiriendo una potente personalidad con intensas notas de fruta roja, especias y delicado chocolate blanco.



NUESTROS VINOS CASA TURÚS



VINO TINTO MONASTRELL-TEMPRANILLO

CASA TURÚS

Ed. Limitada

La selección individual de los racimos más expresivos de **Monastrell** y **Tempranillo**, producidos en la Vall dels Alforins, se maceran en pequeños contenedores de 1000 litros. En ellos, mecemos la uva mientras fermenta con ritmo tranquilo, como una canción de cuna, para extraer la estructura de nuestras mejores uvas.

Nombre: Casa Turús Monastrell-Tempranillo

Varietal: Monastrell-Tempranillo

Graduación: 14,5%

Formato: 75cl

Tiempo en barrica: 20 meses en barrica de roble francés

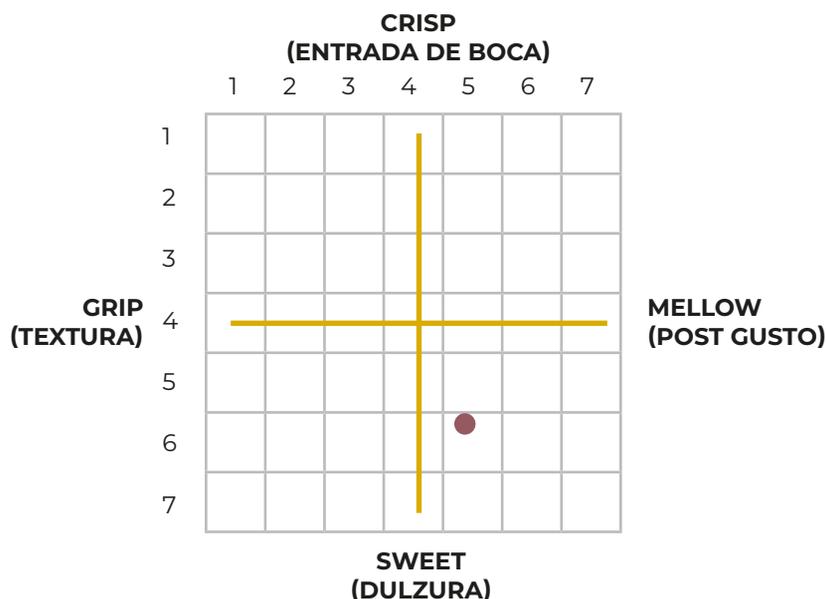
Denominación: D.O. Valencia (Dominios de MGP en Fontanars dels Alforins)

Cata: En nariz, esta fusión seleccionada despliega notas complejas de frutos rojos, especias y matices sutiles de roble. En boca, su ritmo de fermentación lento y delicado se refleja en su textura sedosa y equilibrada, con taninos suaves y una expresión armoniosa de sabores.

Maridaje: Es el compañero ideal para carnes asadas, guisos y platos de la cocina mediterránea. Su versatilidad permite maridarlo también con quesos curados y embutidos. Catarlo también sin maridaje es una experiencia única.

Recomendaciones: Te sugerimos servirlo a una temperatura entre 16°C y 18°C. Saborea cada sorbo con calma y déjate llevar por la magia de esta fusión perfecta, donde cada uva contribuye con su esencia para crear una verdadera obra de arte enológica.

Vinificación: La selección de los racimos más expresivos de ambas variedades, Monastrell y Tempranillo, se realiza con mimo. Estos racimos se maceran en pequeños contenedores de 1000 litros, donde la uva se mece con tranquilidad durante la fermentación, extrayendo así todo el aroma y estructura de las mejores uvas. La fusión resultante descansa en barricas de roble francés de grano pequeño y tueste ligero.







NUESTROS ACEITES

CASA TURÚS

ACEITE DE OLIVA

VIRGEN EXTRA - AOVE

Ed. Limitada

El **Aceite de Casa Turús** proviene de olivos centenarios de la variedad autóctona Alfafara (Grosal), también llamada Alfafarenca, cultivados en secano estricto en la zona dels Alforins. Estos olivos son recolectados tempranamente, y el fruto es transformado en la almazara utilizando procesos de primera prensada en frío por medios mecánicos.

Variedad: Alfafara (Grosal)

Método de extracción: Primera prensada en frío, procesos mecánicos únicamente

Origen: Dominios de MGP en Fontanars dels Alforins

Contenido: En botellas de 250 y 500 ml.

Propiedades: La variedad Alfafara de los aceites de Casa Turús, tiene un nivel equilibrado de amargor y picante que se suaviza con su almacenamiento. Esta variedad produce un aceite muy selecto y apreciado por su calidad y, además, cuenta con una alta presencia de polifenoles confiriéndole una buena resistencia a la oxidación y convirtiéndolo en un aceite muy saludable.

Cata: El Aceite de Casa Turús presenta una personalidad inconfundible propia de la variedad Grosal. En cata, destaca por su aroma frutado y floral, con notas características de esta variedad autóctona. Su sabor es equilibrado, con un toque ligeramente picante que realza su autenticidad y calidad. Es un aceite virgen extra de gran suavidad y armonía, que aporta un carácter único a cada plato y ensalza los sabores de la cocina mediterránea.

Usos culinarios: El Aceite de Casa Turús es ideal para dar un toque especial a tus platos más delicados y elaborados. Su sabor suave y auténtico lo convierte en una opción perfecta para ensaladas, carpaccios, pescados y mariscos frescos, verduras al vapor y platos de cocina mediterránea. También puedes disfrutarlo simplemente con pan fresco y disfrutar de su riqueza de aromas y sabores.

Recomendaciones: Para apreciar plenamente el sabor y las cualidades del Aceite de Casa Turús, te sugerimos utilizarlo en crudo, resaltando así sus matices y aromas únicos. Al ser un aceite de recolección temprana, conserva todas las propiedades nutritivas y sensoriales de las olivas frescas. Guárdalo en un lugar fresco y protegido de la luz para mantener su calidad y frescura durante más tiempo. Cada botella es el resultado del cuidado y dedicación de Casa Turús y su olivicultor, Jesús Tolsá, quienes preservan la esencia de la variedad Grosal en cada gota de este aceite excepcional. De olivos centenarios, esta variedad se localiza entre el sur de Valencia y el norte de Alicante.



NUESTROS ACEITES

ZUMÓLEO

ACEITE DE OLIVA

VIRGEN EXTRA - AOVE

Ed. Limitada

Zumóleo es una exquisita selección de miniaturas de zumo de oliva de la variedad Picual, presentadas en prácticas monodosis de 20 ml cada una.

Variiedad: Picual

Método de extracción: Primera presada en frío, procesos mecánicos únicamente

Origen: Dominios de MGP en Fontanars dels Alforins

Contenido: 20 ml por monodosis

Propiedades: La variedad Picual destaca por su alto contenido de ácido oleico (78%) beneficioso para combatir el colesterol alto, dispone de más cantidad de Oleocanthal (antiinflamatorio, antioxidante y anticancerígeno) que otros aceites y es uno de los más estables y resistentes a oxidación, caracterizándose por su alta capacidad de conservación manteniendo sus propiedades durante al menos 12 meses.

Cata: El Zumóleo de variedad Picual destaca por su intenso sabor a aceituna fresca, con un ligero toque de amargor y picante característico de esta variedad. En cada monodosis, se pueden apreciar las notas aromáticas y saludables del zumo de oliva recién prensado, que realzan cualquier plato y aportan el toque perfecto de sabor mediterráneo.

Usos: Zumóleo es perfecto para utilizar como condimento en ensaladas, para mojar pan, aliñar pescados y mariscos, y realzar el sabor de verduras al vapor. También puede ser disfrutado solo, como un auténtico elixir de salud, gracias a sus cualidades nutricionales y antioxidantes.

Recomendaciones: Para conservar todas las cualidades saludables y gustativas del Zumóleo, almacena las monodosis en un lugar fresco y protegido de la luz. Puedes utilizar cada monodosis como necesites para añadir el delicioso sabor del zumo de oliva Picual a tus platos.









CASA LA MUDA

Casa La Muda es una encantadora finca vitivinícola ubicada en **Moixent**, junto al histórico poblado íbero. Los viñedos de Casa La Muda se extienden majestuosamente en secano estricto y están plantados en la tradicional forma de vaso, mostrando así el cuidado y respeto por las técnicas ancestrales de cultivo. Aquí, la tierra fértil acoge las cepas de las variedades Sauvignon Blanc, Tempranillo,

Monastrell, Syrah y Garnacha cuyos racimos son tratados con el mayor esmero posible.

La finca es un lugar único que combina la belleza natural con la tradición vinícola, lo que la convierte en un destino especial para los amantes del buen vino y la autenticidad mediterránea.



NUESTROS VINOS CASA LA MUDA



VINO ROSADO MONASTRELL - TEMPRANILLO

MOTÉ ROSÉ CASA LA MUDA

Ed. Limitada

Moté Rosé es una cautivadora fusión de las variedades **Monastrell** y **Tempranillo**, vendimiados recién maduros y vinificados a muy baja temperatura para embotellarse enseguida. Este vino presenta la aguja típica de los vinos jóvenes, con un ligero carbónico de la fermentación que le otorga una frescura única.

Nombre: Moté Rosé de Casa la Muda

Variedad: Monastrell - Tempranillo

Graduación: 13,5%

Formato: 75cl

Tiempo en barrica: 6 meses en barrica de roble francés

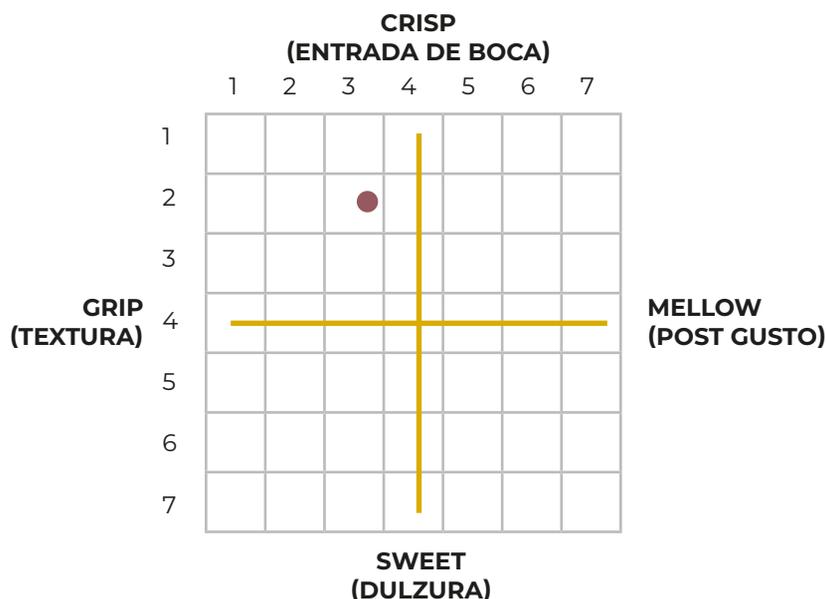
Denominación: D.O. Valencia (Dominios de MGP en Moixent)

Cata: Encanta los sentidos con una frescura inigualable. Sus aromas se elevan con notas de bayas pequeñas, moras y frambuesas, aportando plenitud y sabor a un vino que es ligero sin ser pequeño.

Maridaje: Acompañante perfecto para momentos informales y comidas al aire libre. Combina especialmente bien con ensaladas frescas, platos de pescado, mariscos y comidas mediterráneas.

Recomendaciones: Te sugerimos servirlo bien frío, a una temperatura entre 6°C y 8°C. Esta frescura realzará los aromas y sabores del vino, brindando una experiencia refrescante y deliciosa. Cada sorbo es una invitación a deleitarse con la alegría y la autenticidad de este rosado especial.

Vinificación: El Moté Rosé es el resultado de una vinificación cuidadosa. Las variedades Monastrell y Tempranillo son vendimiadas cuando están recién maduras y vinificadas a muy baja temperatura. Esto permite capturar y preservar los sabores frescos y afrutados de las uvas en cada botella. La aguja típica de los vinos jóvenes, con un ligero carbónico de la fermentación, aporta la característica frescura y vivacidad al vino. Esta técnica resulta en un Moté Rosé que destaca por su ligereza y plenitud de sabor, un rosado único y encantador.



NUESTROS VINOS CASA LA MUDA



VINO BLANCO SAUVIGNON BLANC

MOTÉ BLANC CASA LA MUDA

Ed. Limitada

Moté Blanc es un dulce blanco, fino y natural elaborado con uvas **Sauvignon Blanc**, originarias de Francia y aclimatadas en la zona de las Alcuza de Moixent, en “Les Terres del Guerrer”. Este dulce blanco es un verdadero lujo, fruto del deseo de la propiedad por disponer de un tesoro como este, para paladares que buscan nuevas experiencias.

Nombre: Moté Blanc de Casa La Muda

Variedad: Sauvignon Blanc

Graduación: 12%

Formato: 75cl / 37.5cl

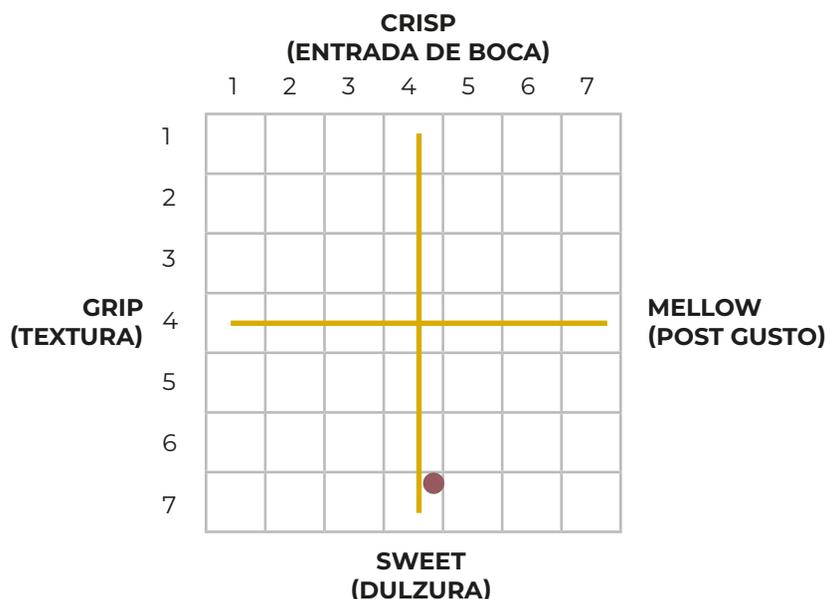
Denominación: D.O. Valencia (Dominios de MGP en Moixent)

Cata: Moté Blanc es un vino dulce natural que deleita los sentidos con su finura y frescura. Elaborado con uvas Sauvignon Blanc, presenta una elegante dulzura natural que resalta su carácter. En cada sorbo, se puede disfrutar de su ligero elixir dulce blanco, brindando una experiencia sensorial única y placentera.

Maridaje: Moté Blanc es un verdadero tesoro para maridar con momentos especiales. Es ideal para disfrutar solo, como elixir dulce blanco, o para acompañar aperitivos, como quesos mantecosos. Su versatilidad lo convierte en una opción perfecta para armonizar con postres, realzando los sabores dulces y creando una experiencia gastronómica sublime.

Recomendaciones: Para apreciar plenamente el Moté Blanc, se sugiere servirlo bien fresco, entre 6°C y 8°C. Esta temperatura realzará sus sabores dulces y resaltarán su finura y frescura. Disfruta de este dulce blanco en momentos de deleite y compañía, compartiendo su exquisito sabor con aquellos que buscan nuevas experiencias en el mundo del vino. Incluso en cualquier momento del día.

Vinificación: Moté Blanc es un vino dulce natural resultado de la dedicación y pasión de la propiedad, viticultor y enólogo de la finca Casa la Muda. Con uvas Sauvignon Blanc cuidadosamente seleccionadas, se elabora este vino dulce blanco de manera natural. La finura y elegancia de esta variedad se expresa plenamente en cada copa, brindando una joya enológica que encanta y sorprende a los paladares más exigentes. Cada botella de Moté Blanc refleja el cuidado y la excelencia de Casa la Muda, ofreciendo un auténtico deleite a quienes lo degustan.





MOTÉ BLANC

DULCE BLANCO
FINCA

CASA
LA MUDA

SAUVIGNON BLANC
2022



[Signature]

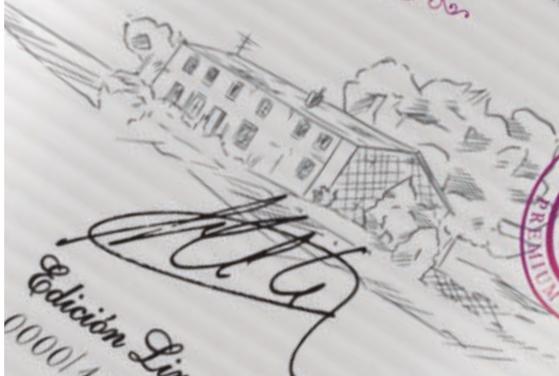
Edición Limitada:
0000/950 botellas

375 M



•MOTÉ ROSÉ•

FINCA
CASA
LA MUDA
MONASTRELL · TEMPRANILLO
2022



Edición Limitada:
0000/1.800 botellas

750

NUESTROS VINOS

CASA LA MUDA



VINO Tinto

VINO FUSIÓN 1 CASA LA MUDA

Ed. Limitada

Vino Fusión 1, de **Casa La Muda**, es una expresión única que surge de las colinas del Valle de Les Alcusses de Moixent, un valle privilegiado con arcilla blanca en las montañas del interior de Valencia. Se elabora con vendimia temprana, recolectada a mano, y madura durante un año en orbes de gres crudo y barricas de roble francés.

Nombre: Vino Fusión 1 Casa La Muda

Graduación: 14,5%

Formato: 75cl

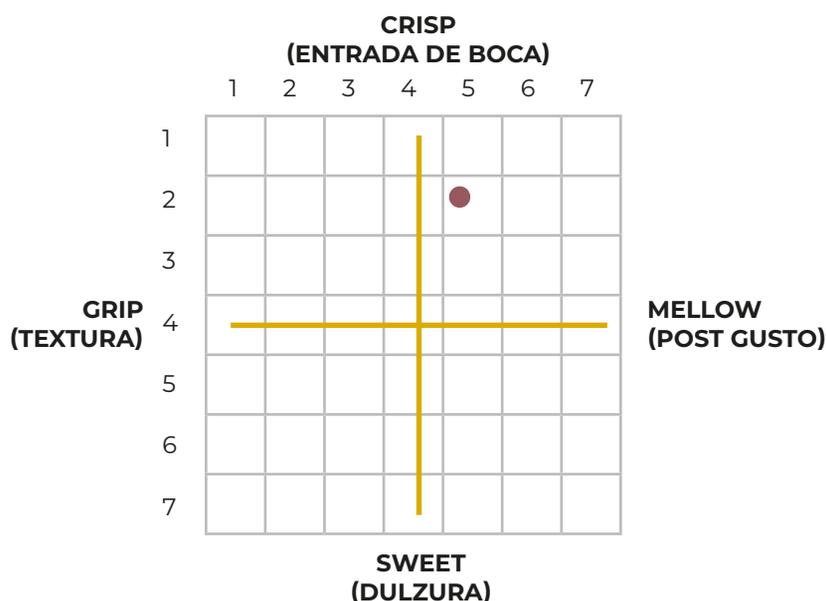
Tiempo en barrica: 12 meses en orbes de gres crudo y barrica de roble francés

Denominación: : D.O. Valencia, Dominios de MGP en Moixent

Cata: Al servir, Fusión 1 revela una opulencia contenida y discreta con aromas de fruta madura, ciruelas, chocolate negro y toques de piedra. En boca, la sinergia entre las variedades y la arcilla blanca del valle crea una experiencia única. La tensión de la viticultura de secano se une a la suavidad de la fruta, sombreada por el cultivo en vaso.

Maridaje: Fusión 1 marida a la perfección con carnes asadas, guisos y platos de la cocina mediterránea. Su versatilidad permite disfrutarlo también con quesos curados y embutidos. La experiencia de degustarlo sin maridaje revela toda la riqueza de esta fusión única.

Recomendaciones: Se sugiere servir a una temperatura entre 16°C y 18°C para apreciar plenamente sus matices. Disfruta cada sorbo con calma y déjate llevar por la magia de esta fusión perfecta, donde cada elemento, desde la vendimia temprana hasta la maduración en orbes de gres crudo y barricas de roble francés, contribuye a crear una verdadera obra de arte enológica.



ESTUCHES PERSONALIZADOS



Crea tu combinación perfecta: Estuches personalizados con vinos y aceites.

CAJAS REGALO







DOMINIOS
DE
MGP

*Vinos únicos
para personas únicas*



ORIGEN Y
FUTURO
TRADICIÓN
E INNOVACIÓN



Para realizar los pedidos
contactar con María Pérez: mariaperez@grupomgp.es / 961228727

OFICINAS CENTRALES GRUPO MGP
POGARMA 35 S.L. C/ Botiguers, nº 3 - 4º B / 2ºJ;
Táctica Edificio Onofre 46980 PATERNA (VALENCIA)
Tel. 961228727 e-mail: admon@grupomgp.es - www.grupomgp.es



Vídeo Proyecto Origen



Filosofía Proyecto Origen

TARIFAS PRODUCTOS (IVA no incluido)
SEPTIEMBRE 2023 A AGOSTO 2024



VINOS CASA TURÚS

Cosecha		PRECIO/ud.	CANTIDAD
2021	VINO BLANCO MALVASÍA 75cl	19,26 €	
2022	VINO BLANCO MALVASÍA 75cl	19,26 €	
2022	VINO BLANCO MALVASÍA 150cl	42,40 €	
2020	VINO TINTO TEMPRANILLO 75cl	33,02 €	
2021	VINO TINTO TEMPRANILLO 75cl	33,02 €	
2021	VINO TINTO TEMPRANILLO 150cl	73,10 €	
2020	VINO TINTO MONASTRELL 75cl	34,50 €	
2021	VINO TINTO MONASTRELL 75cl	34,50 €	
2021	VINO TINTO MONASTRELL 150cl	75,95 €	
2020	VINO TINTO MONASTRELL + TEMPRANILLO 75cl	37,40 €	
2021	VINO TINTO MONASTRELL + TEMPRANILLO 75cl	37,40 €	
2021	VINO TINTO MONASTRELL + TEMPRANILLO 150cl	82,40 €	

VINOS CASA LA MUDA

Cosecha		PRECIO/ud.	CANTIDAD
2023	VINO DULCE MOTÉ BLANC SAUVIGNON BLANC 37,5 cl	12,85 €	
2022	VINO ROSADO MOTÉ ROSÉ MONASTRELL TEMPRANILLO 75cl	16,45 €	
2022	VINO TINTO FUSIÓN 1	28,51 €	

ACEITE CASA TURÚS

ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA 250ml (Alfafara)	9,05 €	
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA 500ml (Alfafara)	12,24 €	

ZUMOS DE OLIVA ZUMÓLEO

ZUMÓLEO PACK ESTUCHE MONODOSIS 7UDSx20ml	12,25 €	
ZUMÓLEO PACK MONODOSIS 28UDSx20ml	30,90 €	

COMPLEMENTOS

COPA VINO DOMINIOS DE MGP	5,58 €	
COPA VINO CASA TURÚS	5,58 €	
COPA VINO TERRES DEL GUERRER	5,58 €	
COPA VINO PROYECTO ORIGEN	5,58 €	
CATA ÓLEO CERÁMICA ZUMÓLEO	5,99 €	
CATA ÓLEO CERÁMICA MAXI ZUMÓLEO	9,96 €	

*En esta lista de precios no están incluidos los precios de los estuches regalo.



La Taula del Guerrer en "Les alcusses de Moixent"



DOMINIOS
DE
MGP
PROYECTO
ORIGEN

Disponibles otras combinaciones de producto
Díganos que necesita y le enviaremos su presupuesto personalizado.

PARA PEDIDOS

Contacte con:

maria.perez@grupomgp.es

www.dominiosdemgp.es

(Tel. 961 228 727)