



A comienzos del siglo XX existían en La Rioja grupos de toneleros que recorrían las bodegas para reparar y fabricar toneles. Uno de ellos era Primitivo Gurpegui Muro. Años después, decidió probar fortuna en América. Emigró a Argentina para trabajar como tonelero y más tarde como bodeguero, aprendiendo allí nuevas técnicas de elaboración.

En 1921 regresó a España y fundó en San Adrián (Navarra) su propia bodega, adquirió también viñedos y trabajó los de los vecinos a los que pagaba una vez vendía el vino.

Primitivo fallece en 1953 y fue su hijo quien se hizo cargo del negocio. Comenzó a expandirse en la D.O.Ca. Rioja y en otras denominaciones como D.O. Navarra y D.O. Ribera de Guadiana, comenzando así el embotellado de las marcas hoy comercializadas bajo el nombre de Bodegas Luis Gurpegui Muga.

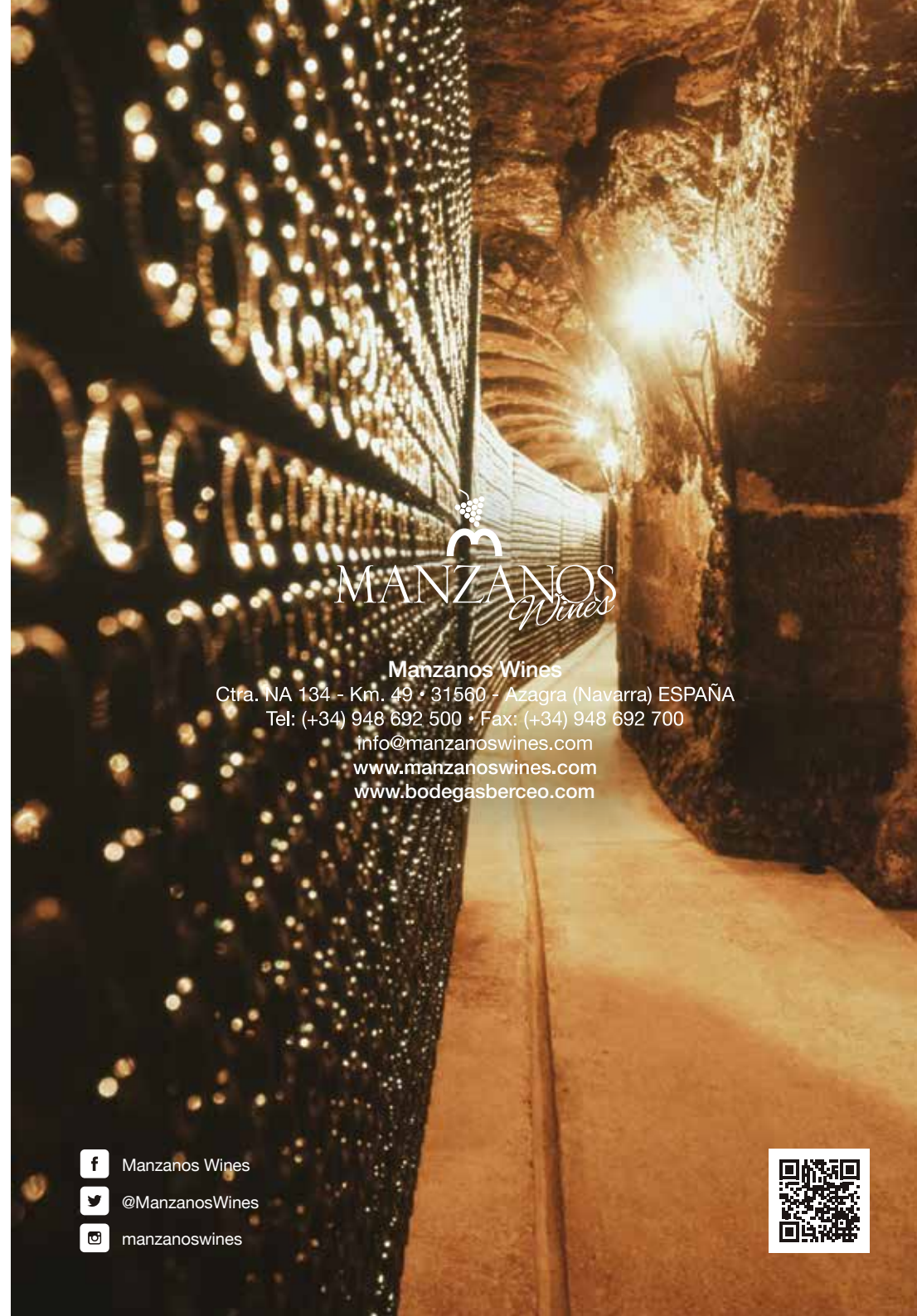
Poco a poco se van incorporando sus hijos al negocio hasta que en el año 2016 la bodega pasa a integrarse por adquisición en el grupo bodeguero Manzanos Wines, aunque sigue contando con el apoyo de los miembros de la familia Gurpegui Muga que continúan trabajando y aportando el saber hacer y la experiencia de varias generaciones.

In the beginning of the XX Century, there were a group of master coopers in Rioja that toured the wineries to make and repair oak barrels. One of these coopers was Primitivo Gurpegui Muro.

Some years afterwards, he decided to move to America to search for fortune. He settled in Argentina, first to work as a cooper, and then as a winemaker. There, he learnt very innovative winemaking techniques.

In 1921, he returned to Spain and he built in San Adrián his own winery, both with their own vineyards and his neighbour's vineyards, to whom he paid once he sold the wine.

Primitivo passed away in 1953 and his son Luis Gurpegui Muga took control of the business. Luis was the one who led the great growth of the company in D.O.Ca. Rioja and other wine regions, such as D.O. Navarra and D.O. Ribera del Guadiana, and launched some of the actual brands under the name Luis Gurpegui Muga. Gradually, his sons joined the family business. In 2016, the winery was purchased by Manzanos Wines and Gurpegui Muga's family continued working in the business. They are a great asset as they provide the know-how, the support and the experience of several generations.



Manzanos Wines

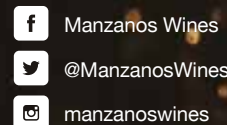
Ctra. NA 134 - Km. 49 - 31560 - Azagra (Navarra) ESPAÑA

Tel: (+34) 948 692 500 · Fax: (+34) 948 692 700

info@manzanoswines.com

www.manzanoswines.com

www.bodegasberceo.com





## LUIS GURPEGUI MUGA CHARDONNAY

DO NAVARRA

**Varietades | Varieties:** Chardonnay  
**Alcohol | Alcohol:** 13% ; **Acidez | Acidity:** 5,5 g/l  
**Azúcar | Sugar:** Menor de 1g/l | *Less than 1 g/l*

**VISUAL | APPEARANCE:** Color amarillo limón muy brillante. | *Bright lemon yellow colour.*  
**OLFATO | AROMA:** Gran expresividad aromática con intensos aromas a fruta tropical (piña, maracuyá) fruta blanca y fruta de hueso. | *Great aromatic expression with intense aromas of tropical fruit (pineapple, passion fruit), white and stone fruit.*  
**GUSTO | TASTE:** En boca es un vino fresco, con una acidez equilibrado, sedoso y con una retronasal tropical que recuerda a la fruta que tiene. | *Fresh, well balanced acidity, silky with a tropical fruit aftertaste.*



## LUIS GURPEGUI MUGA ROSADO

DO NAVARRA

**Varietades | Varieties:** 60% Garnacha 40% Tempranillo  
**Alcohol | Alcohol:** 13% ; **Acidez | Acidity:** 5,5 g/l  
**Azúcar | Sugar:** Menor de 1g/l | *Less than 1 g/l*

**VISUAL | APPEARANCE:** Color rojo fresa, limpio y brillante. | *Strawberry red color, clean and bright.*  
**OLFATO | AROMA:** En nariz es un vino muy afrutado, de gran persistencia aromática, con intensas notas de fruta roja, cítricos y ciertos matices florales. | *Very fruity with great aromatic persistence, with intense scents of flowers, red and citric fruit.*  
**GUSTO | TASTE:** Es un vino fresco, suave y equilibrado, con intensos sabores frutales, largo y de gran persistencia en el paladar. | *It is a fresh , soft and well balanced wine with intense fruit hints, long and very persistent flavors on the palate.*



## LUIS GURPEGUI MUGA TEMPRANILLO

DOCA RIOJA

**Varietades | Varieties:** Tempranillo  
**Alcohol | Alcohol:** 13,50% ; **Acidez | Acidity:** 5 g/l  
**Azúcar | Sugar:** Menor de 1g/l | *Less than 1 g/l*  
**Envejecimiento en barrica | Ageing in oak:** 6 meses | *6 months*  
**Tipo de barrica | Barrel regime:** 70% barrica americana 30% barrica francesa. | *70% French 30% American oak barrels.*

**VISUAL | APPEARANCE:** Color rojo con irisaciones granates, de intensidad media. | *Red color with garnet iridescence of medium intensity.*  
**OLFATO | AROMA:** Nariz fresca con aromas a fruta negra, regaliz, chocolate y especiados. *Fresh with black fruit, licorice, chocolate and spices aromas.*  
**GUSTO | TASTE:** En boca es un vino elegante, redondo, agradable y con una larga retronasal. | *Elegant, round, pleasant and a long aftertaste.*



## LUIS GURPEGUI MUGA GRACIANO

DOCA RIOJA

**Varietades | Varieties:** Graciano  
**Alcohol | Alcohol:** 13,50% ; **Acidez | Acidity:** 5,5 g/l  
**Azúcar | Sugar:** Menor de 1g/l | *Less than 1 g/l*  
**Envejecimiento en barrica | Ageing in oak:** 6 meses | *6 months*  
**Tipo de barrica | Barrel regime:** 70% barrica americana 30% barrica francesa. | *70% French 30% American oak barrels.*

**VISUAL | APPEARANCE:** Color rojo con irisaciones granates, de intensidad media. *Red color with garnet iridescence of medium intensity.*  
**OLFATO | AROMA:** Nariz fresca con aromas a fruta negra, regaliz, chocolate y especiados. *Fresh with black fruit, licorice, chocolate and spices aromas*  
**GUSTO | TASTE:** En boca es un vino elegante, redondo, agradable y con una larga retronasal. | *Elegant, round, pleasant and a long aftertaste.*



## LUIS GURPEGUI MUGA GARNACHA

DOCA RIOJA

**Varietades | Varieties:** Garnacha  
**Alcohol | Alcohol:** 13,50% ; **Acidez | Acidity:** 5,3 g/l  
**Azúcar | Sugar:** Menor de 1g/l | *Less than 1 g/l*  
**Envejecimiento en barrica | Ageing in oak:** 6 meses | *6 months*  
**Tipo de barrica | Barrel regime:** 50% barrica francesa 50% barrica americana. | *50% french 50% american oak barrels.*

**VISUAL | APPEARANCE:** Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates. *Intense cherry red color with high robe and garnet rim.*  
**OLFATO | AROMA:** En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalpto y elegantes tostados provenientes de su paso por barrica. | *Medium-high intensity and stands out for its red and black fruit in perfect harmony with the spices, eucalyptus and elegant toasted from the oak barrel.*  
**GUSTO | TASTE:** En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros. La retronasal es larga y evoca a las fruta que tiene. | *Fresh, round, elegant with very ripe tannins. Long aftertaste reminiscent of the red and black fruit.*



## LUIS GURPEGUI MUGA CRIANZA

DOCA RIOJA

**Varietades | Varieties:** 70% Tempranillo 30% Garnacha  
**Alcohol | Alcohol:** 13,50% ; **Acidez | Acidity:** 5 g/l  
**Azúcar | Sugar:** Menor de 1g/l | *Less than 1 g/l*  
**Envejecimiento en barrica | Ageing in oak:** 12 meses | *12 months*  
**Tipo de barrica | Barrel regime:** 50% barrica francesa 50% barrica americana. | *50% french 50% american oak barrels.*  
**Envejecimiento en botella | Ageing in bottle:** 6 meses | *6 months*

**VISUAL | APPEARANCE:** Color rojo intenso con matices granates, limpio y brillante. *Intense red color with garnet hues clean and bright.*  
**OLFATO | AROMA:** Expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolate. | *Expressive, elegant, with liquorice, black fruit, pastry and chocolate scents.*  
**GUSTO | TASTE:** Intenso, maduro, elegante. En boca se muestra de cuerpo medio y con una agradable acidez, taninos suaves y redondos que hacen que su paso por boca sea intenso y elegante. | *Intense, ripe, elegant. Medium-bodied and with a pleasant acidity, soft and round tannins with a elegant aftertaste.*



## LUIS GURPEGUI MUGA RESERVA

DOCA RIOJA

**Varietades | Varieties:** 90% Tempranillo 10% Garnacha  
**Alcohol | Alcohol:** 13,50%  
**Acidez | Acidity:** 4,9 g/l  
**Azúcar | Sugar:** Menor de 1g/l | *Less than 1 g/l*  
**Envejecimiento en barrica | Ageing in oak:** 24 meses | *24 months*  
**Tipo de barrica | Barrel regime:** 50% barrica francesa 50% barrica americana. | *50% french 50% american oak barrels.*  
**Envejecimiento en botella | Ageing in bottle:** 12 meses | *12 months*

**VISUAL | APPEARANCE:** Color rojo teja de intensidad media. *Tawny color of medium intensity.*  
**OLFATO | AROMA:** En nariz predominan las frutas rojas, ciruela pasa y regaliz envueltos por las notas de pastelería, pimienta negra y vainilla provenientes de su paso por barrica. *It stands out for its red fruits, prune and licorice scents wrapped in pastry, black pepper and vanilla hints from the oak barrel.*  
**GUSTO | TASTE:** En boca es redondo, con agradable estructura, equilibrada acidez y con taninos elegantes que dejan paso a notas de fruta en licor. *Round, with pleasant structure, balanced acidity and elegant tannins giving fruit in liqueur hints in the aftertaste.*



## LUIS GURPEGUI MUGA GRAN RESERVA

DOCA RIOJA

**Varietades | Varieties:** 70% Tempranillo 10% Garnacha 15% Mazuelo 5% Garnacha  
**Alcohol | Alcohol:** 13,30%  
**Acidez | Acidity:** 5,23 g/l  
**Azúcar | Sugar:** Menor de 1g/l | *Less than 1 g/l*  
**Envejecimiento en barrica | Ageing in oak:** 3 años | *3 years*  
**Tipo de barrica | Barrel regime:** Barrica americana menor de 5 años. | *Less than 5 years old American oak barrels*  
**Envejecimiento en botella | Ageing in bottle:** 3 años | *3 years*

**VISUAL | APPEARANCE:** Color teja de capa media, limpio y brillante. *Tawny color of medium robe, clean and bright.*  
**OLFATO | AROMA:** Nariz de intensidad media con notas de mermelada, cueros y pastelería. *Medium intensity with aromas of jam, leather and pastries.*  
**GUSTO | TASTE:** En boca es sabroso, sedoso, taninos maduros, elegante y con una larga retronasal. *Tasty, silky, ripe tannins, elegant and with a long aftertaste.*