

MARQUÉS DE MURRIETA GRAN RESERVA 2011

VIÑEDO PROPIO

Situados en nuestra Finca Ygay. Los viñedos de Ygay ocupan una superficie de 300 hectáreas circundantes a la bodega, en Rioja Alta, con una diferencia de altitud desde los 320 metros a los 485 metros.

VARIEDAD DE UVA

91% Tempranillo, 4% Mazuelo, 3% Graciano, 2% Garnacha.

VENDIMIA MANUAL

De 13 al 29 de Septiembre de 2011.

VINIFICACIÓN

Los racimos se despallan y estrujan suavemente. Las uvas fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración de 9 días durante los cuales se realizan continuas labores de remontados y bazuqueos, para favorecer el contacto del mosto con los hollejos y provocar una lenta y natural extracción de aromas y polifenoles. Tras la fermentación las partes sólidas de la uva son prensadas en prensas verticales, mediante un proceso suave y lento que favorece la extracción del color y taninos maduros que residen en el hollejo.

PROCESO DE CRIANZA

24 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad.

FECHA DE EMBOTELLADO NÚMERO DE BOTELLAS

15 de Septiembre de 2014.

50.092 (75cl).

MARIDAJE

Kokotxas de Merluza en Salsa de su Gelatina, Ravioli de Jamón Ibérico; Solomillo de Jabalí al Vino Tinto; Carrillera de Ternera Glaseadas al Horno, Membrillo y Manzana al Romero; Estofado de Alubias Rojas con Productos Gelatinosos de Cerdo.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Recomendamos oxigenar unos 30 minutos antes de disfrutarlo. Servir a una temperatura entre 16º-18ºC para poder disfrutar al máximo de sus aromas.

PUNTUACIONES GRAN RESERVA 2010

TIM ATKIN (UK): 97 puntos.

PARKER - WINE ADVOCATE (USA): 93+ puntos.

