

MARQUÉS DE MURRIETA 2011

VIÑEDO PROPIO

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

VARIEDAD DE UVA

89% Tempranillo, 5% Mazuelo, 4% Graciano, 2% Garnacha.

VENDIMIA MANUAL

Del 13 al 29 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Los racimos se despalillan y estrujan suavemente. Las variedades fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración de 8 días durante los cuales se realizan 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

20 meses en barricas de roble americano de 225 L de los cuales al menos 8 fueron en barrica nueva. Un mínimo de 12 meses en botella antes de ser presentado al mercado.

MARIDAJE

Lubina al Horno, Patata y Verdura Natural; Bacalao Desalado Pochado en Oliva Virgen, Patata y Pimiento; Corvina al Vapor, Puré de Guisantes y Sopa de Queso; Cochinillo al Horno, Salsa de Naranja Caramelizada.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Decantar 20 minutos antes de disfrutarlo. Servir a una temperatura entre 16°-18°C para favorecer la aireación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

PUNTUACIONES

PARKER - WINE ADVOCATE (USA): 91 puntos. En boca es pulido y elegante, con taninos muy finos y un final persistente.

