



Ficha técnica

Marqués de Murrieta 2020

Tinto Reserva · DOCa Rioja



Información nutricional

Viñedo

Situado principalmente en nuestra Finca Ygay, en Rioja Alta, con una superficie total de 300 hectáreas alrededor de la bodega, suelo en su mayoría arcillo-calcáreo con una altitud que oscila entre los 320 metros y los 485 metros.

Variedades de uva

82% Tempranillo
8% Graciano
7% Mazuelo
3% Garnacha

Grado alcohólico

14% vol.

Vendimina manual

Del 22 de septiembre al 8 de octubre de 2020.

Vinificación

Tras su recepción en bodega, los racimos se despallan y las variedades fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración de 8 - 10 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

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

Formatos

50 cl, 75 cl, 1,5 l, 3 l, 6 l, 12 l.

Nota de cata

La carta de presentación de este Marqués de Murrieta 2020 es una miscelánea de aromas de frambuesa, arándano y picota acentuada con toques de tomillo, romero y sándalo. Directo y preciso, con una jugosa carga frutal perfilada con elegantes taninos y un fresco y amable final.

“Una de las más emotivas de los últimos años; una añada de supervivencia marcada por el COVID, que muestra el compromiso de Marqués de Murrieta con la calidad”

María Vargas - Directora Técnica.



Puntos

94+ puntos Robert Parker

94 puntos Tim Atkin

94 puntos James Suckling

Elaborado y embotellado por Marqués de Murrieta S.A. · Logroño · España. Contiene sulfitos. Proteger de los rayos directos de sol y conservar a temperatura y humedad constantes.