



Ficha técnica

Marqués de Murrieta

Reserva 2018

Variedades de uva

86% Tempranillo, 8% Graciano,
4% Mazuelo, 2% Garnacha.

Grado alcohólico

14% Vol.



Viñedos propios

Situado 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.

Vendimia manual

Del 1 al 20 de octubre de 2018.

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 8-10 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.

Maridaje

Atún rojo a la brasa de cepas viura, agridulce de piquillo y soja, cebolla asada; rabo de ternera rubia gallega en canelón de fina patata al horno y vino tinto; rodaballo a la brasa de sarmiento, su colágeno fusionado en oliva, romero y punta picante; tarta neutra en azúcar de quesos azules y burrata.

Nota de cata

Finos aromas de ciruela, arándanos y grosellas que anticipan un fondo floral, especiado y balsámico, tan característico de nuestra Finca Ygay. Jugoso, redondo y con un gran equilibrio en boca. Un vino con músculo y un gran potencial.

“La vendimia de 2018 marca un punto de inflexión e inaugura una nueva era que simboliza el futuro de Marqués de Murrieta”
María Vargas - Directora Técnica.

Puntuaciones

94
puntos

Robert Parker

92
puntos

Guía Peñín

94
puntos

James Suckling

91
puntos

Wine Spectator

94
puntos

Tim Atkin