



Ficha técnica

# Marqués de Murrieta

2019

## Variedades de uva

87% Tempranillo, 6% Graciano,  
5% Mazuelo, 2% Garnacha.

## Grado alcohólico

14,5% Vol.



## Viñedos

Situados 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.

## Vendimia manual

Del 10 de septiembre al 8 de octubre de 2019.

## 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

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

## Maridaje

Huevo ecológico en flor, patata cremosa trufada y la dulzura de cigalita con papada ibérica; pato asado con ravioli de foie-gras y salsa de jengibre y arándanos; arroz cremoso envejecido Carnaroli de trufa blanca y suprema de pichón asado; centro de merluza asada y toque de vapor, su colágeno en pil pil, oliva y soja.

## Nota de cata

Una expresiva nariz con múltiples capas de fruta roja; fresa, cereza y ciruela roja, notas de pimienta negra, sándalo, hierbas mediterráneas, té rojo y toques de sutil crianza. Los taninos sedosos enmarcan un sabroso y fresco paso de boca y anticipan un elegante final. Una añada excelente que nos ha regalado un Marqués de Murrieta amplio, definido e intensamente frutal.

“Esta añada destaca por su excepcional madurez e impecable textura” María Vargas - Directora Técnica.

## Puntuaciones

**96**  
puntos

James Suckling

**95**  
puntos

Tim Atkin

**93**  
puntos

Guía Peñin