



Marqués de Murrieta

Eventos en la "mejor bodega del mundo"

WWW.MARQUEDEMURRIETA.COM


MARQUÉS DE MURRIETA
ESTATES & WINES



UN ESPACIO
ÚNICO

PARA LOS
EVENTOS
MÁS EXCLUSIVOS

REUNIONES DE EMPRESA
ALMUERZOS PRIVADOS
CONFERENCIAS
INCENTIVOS
EVENTOS PERSONALIZADOS



Marqués de Murrieta: "La Mejor Bodega del Mundo"

La bodega pionera de Rioja es sinónimo de prestigio y excelencia en el mundo del vino. Tomando el testigo del Marqués de Murrieta, la familia Cebrián-Sagarriga es hoy en día la propietaria de la bodega, consiguiendo a lo largo de los años un proyecto renovado que ha recogido algunos de los reconocimientos más importantes del sector. Marqués de Murrieta fue nombrada en 2022 "Mejor Bodega del Mundo" por la Red Mundial de Grandes Capitales del Mundo del Vino. En 2021, uno de sus vinos, Castillo Ygay, fue también nombrado mejor vino del mundo por la prestigiosa publicación estadounidense Wine Spectator.



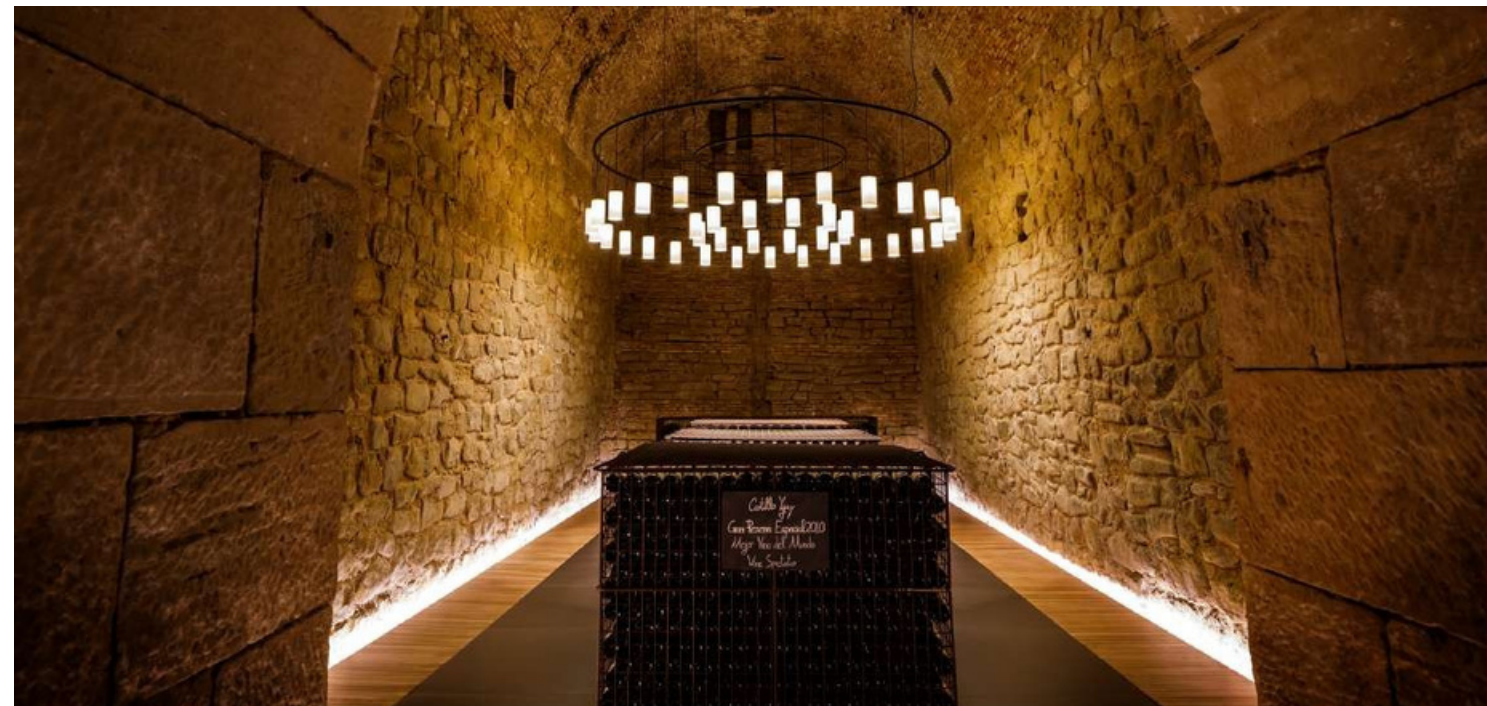
En 2022 se inaugura la nueva zona de elaboración, un complejo de edificios con más de 25.000 metros cuadrados, construidos junto al Castillo de Ygay (edificio fundacional). Estas amplias instalaciones están dotadas con la más novedosa tecnología para la elaboración de vinos convirtiéndose en uno de los edificios más vanguardistas del mundo. Estas innovadoras instalaciones son abrazadas por más de 50.000 metros cuadrados de jardines que conforman un escenario idílico rodeado de viñedos.

[Visitar web](#)



Castillo de Ygay, un Châteaux del siglo XIX

Construido al estilo de los châteaux bordeleses por Don Luciano de Murrieta, el Castillo de Ygay es el edificio fundacional de Marqués de Murrieta y testigo del nacimiento de los vinos de Rioja. Con más de cuatro mil metros cuadrados, el castillo alberga una de las mayores colecciones privadas de botellas históricas de Europa, así como, valiosa documentación y enseres de los orígenes del vino de Rioja. Todo ello, hizo que fuese declarado Museo en el año 2019.



El Castillo de Ygay ha sido sometido a un ambicioso proyecto de restauración que refleja cómo tradición e innovación pueden ir de la mano en perfecto equilibrio, respetando el legado de los vinos de Rioja y manteniéndose en la vanguardia.

[Visita virtual 360°](#)



Un enclave inmejorable

El Castillo de Ygay se convierte en el mejor anfitrión para un evento exclusivo inmejorable. Los espacios de esta icónica construcción poseen las cualidades técnicas y de personalización perfectas para una gran velada con la Alta Gastronomía y los mejores vinos del mundo como telón de fondo. Un espacio único, testigo de más de 170 años de historia.



ESPACIOS
EN EL

CASTILLO
DE YGAY



SALÓN CENTRAL
SALÓN POLIVALENTE
SALA DE TINOS
SALA DE CATAS
COMEDOR PRINCIPAL
COMEDOR PRIVADO

Salón central

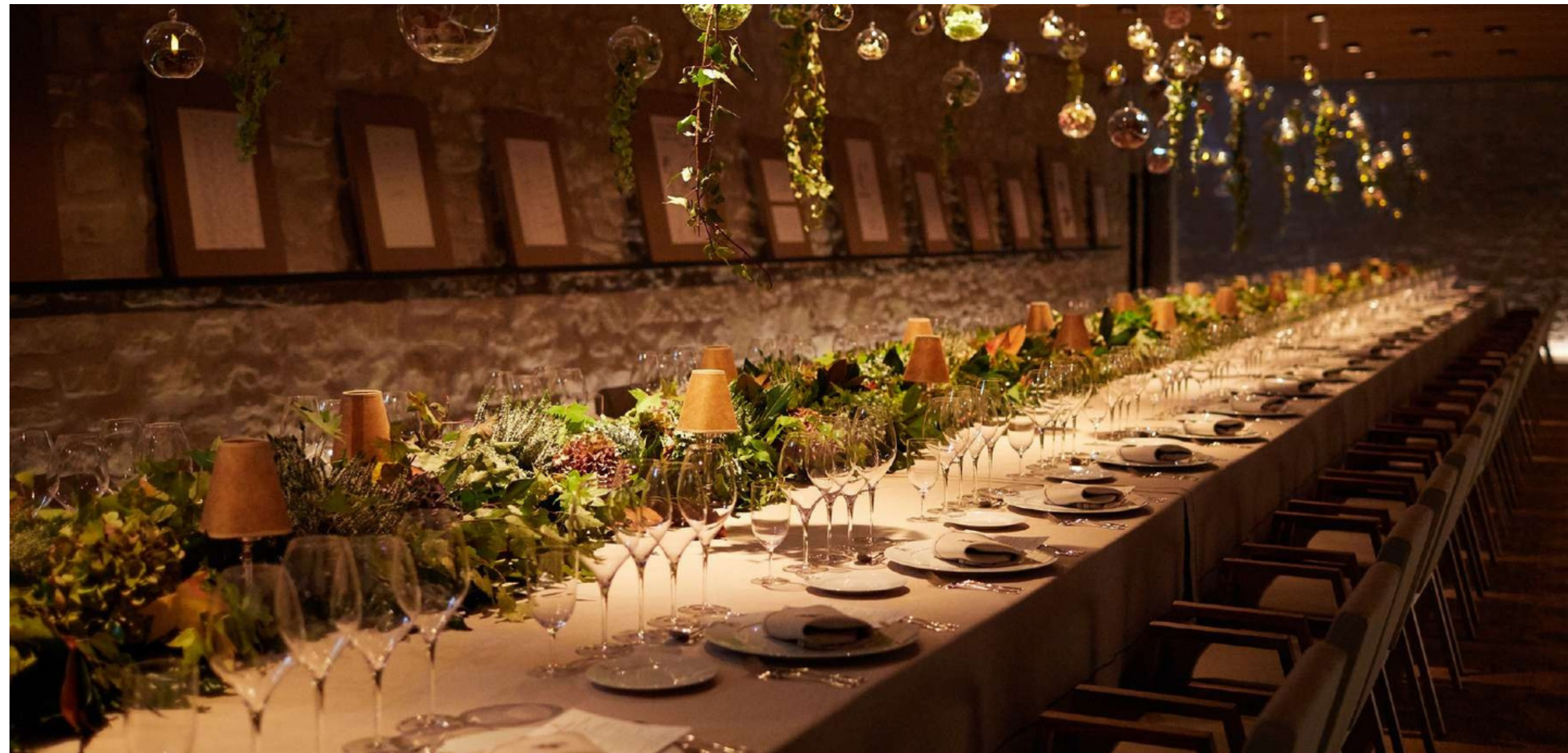
Salón principal para recepciones y cóctel.
Con capacidad máxima para 150 personas de pie.



(341.88 m2)

Salón polivalente

60 personas de capacidad máxima en montaje imperial



(182.11 m2)

Salón polivalente

54 personas + 3 (presidencia) en formato escuela

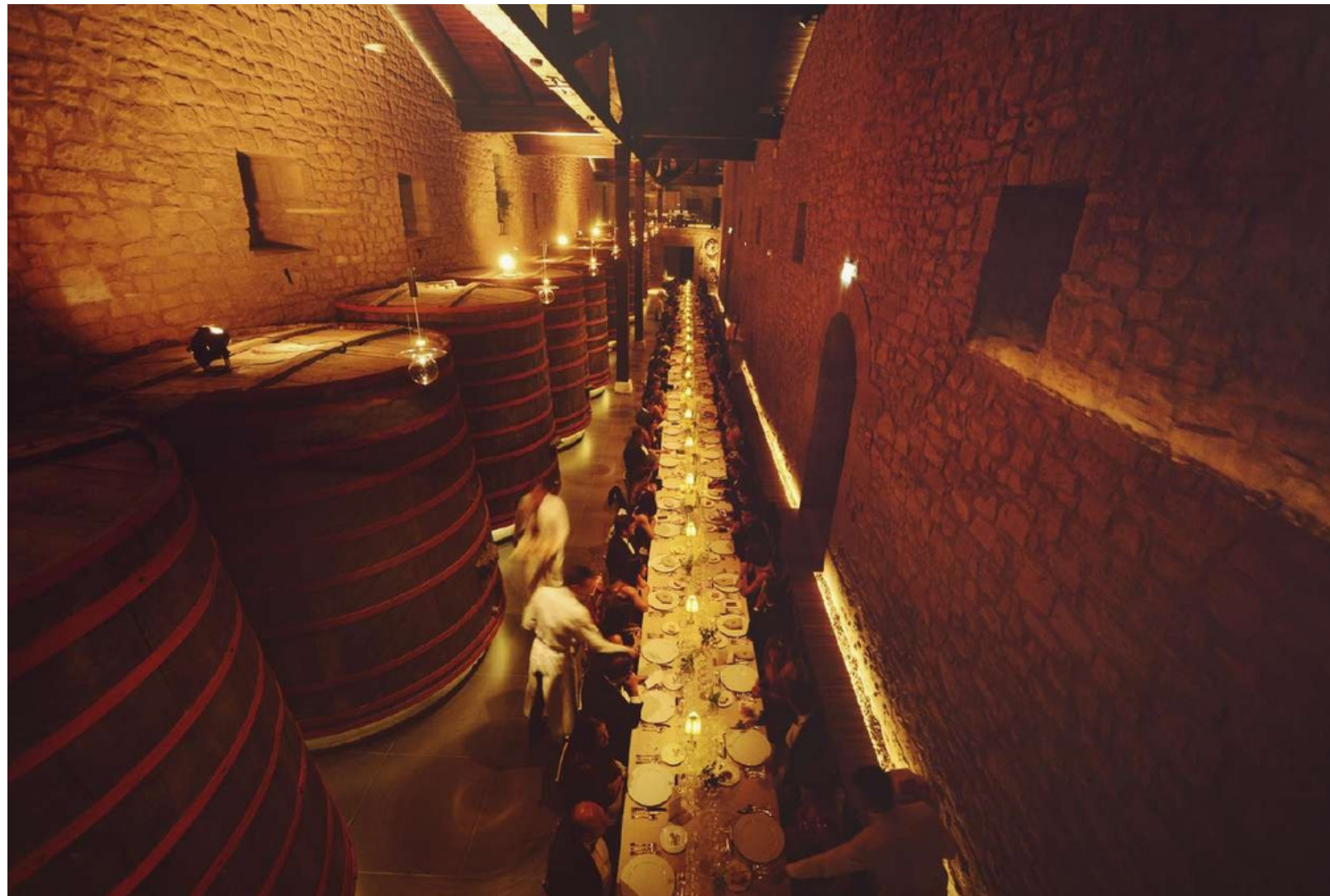


(182.11 m2)

Sala de tinos

Nuestro salón con más historia.

Montaje mesa imperial con capacidad máxima para 60 personas.



(348.78 m2)

Sala de catas

12 personas de capacidad máxima en montaje de cata y reuniones.
Posibilidad de servicio gastronómico.



(55.56 m2)

Comedor principal

Capacidad máxima para 24 personas.



(98.47 m2)

Comedor privado

Capacidad máxima para 6 personas.



(35.39 m2)

Alta cocina

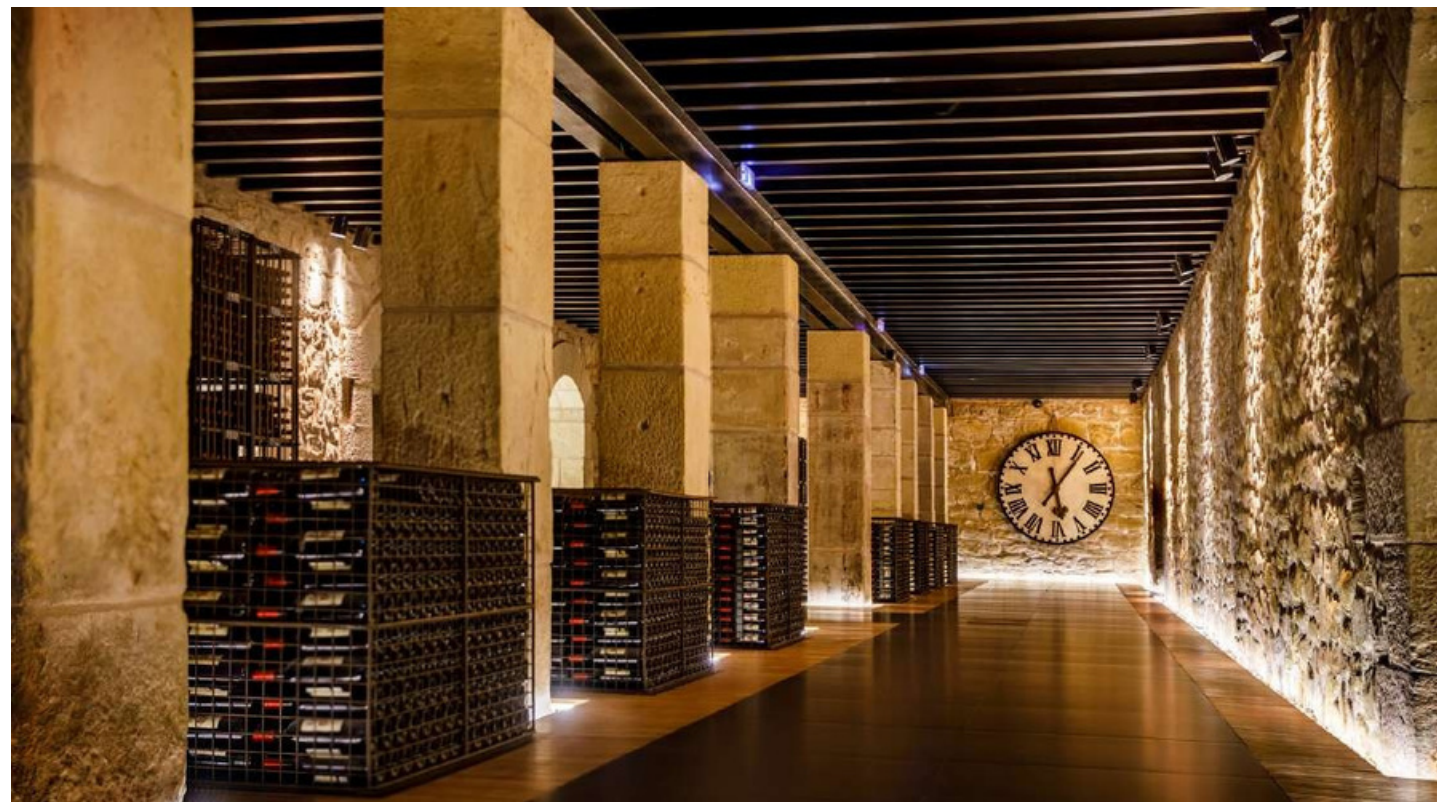
El chef Mariano Pascual liderara el proyecto culinario de la primera bodega de Rioja. Junto con su equipo, ha conseguido dotar a su trabajo de una personalidad única en el mundo de la alta cocina, inspirándose para su elaboración en la cata inicial del vino. Para el chef de la bodega, la cata de un vino es un paso fundamental para poder elaborar después el plato que lo acompañará, y conseguir así una experiencia única y en perfecto equilibrio.

Su día a día está centrado en encontrar, por todo el mundo, las mejores materias primas y en investigar el proceso de elaboración que las potenciará al máximo.



Alta cocina







RESERVAS@MARQUESDEMURRIETA.COM

+34 941 271 380

MARQUESDEMURRIETA.COM