



Ficha técnica

# Marqués de Murrieta

Reserva 2017

## Variedades de uva

83% Tempranillo, 9% Graciano,  
6% Mazuelo, 2% Garnacha.

## Grado alcohólico

14,5% Vol.



## Viñedos propios

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

## Vendimia manual

Del 14 al 30 de septiembre de 2017.

## 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

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

## Maridaje

Vieira grillé-horno con salsa de vino tinto y patata líquida trufada. Lubina dos cocciones, mousse de cebolla dulce, manzana y foie con fina velouté. Pechuga de pato azulón asada, patata crujiente y flor de borraja. Queso de leche de vaca de pasta blanda y Brie trufado

## Nota de cata

Despliega un amplio abanico de aromas bien definidos de fruta roja madura con matices de violetas secas, pimienta roja, tomillo y grafito. En boca, se presenta intenso, tremendamente expresivo y bien armado, con gran carga frutal y un largo final.

“Esta añada 2017 refleja el temperamento más vigoroso de nuestra Finca Ygay” María Vargas - Directora técnica.

## Puntuaciones

**96** James Suckling  
puntos Top 5 Wines of  
Spain 2020

**94** Tim Atkin  
puntos

**96** Proensa  
puntos

**94** Decanter  
puntos

**95** Guía Gourmets  
puntos

**93** Parker  
puntos

**95** Guía ABC  
puntos

**93** Guía Peñín  
puntos