

MARQUÉS DE MURRIETA GRAN RESERVA 2011

VIÑEDO PROPIO

Situados en nuestra Finca Ygay. Los viñedos de Ygay ocupan una superficie de 300 hectáreas circundantes a la bodega, en Rioja Alta, con una diferencia de altitud desde los 320 metros a los 485 metros.

VARIEDAD DE UVA

91% Tempranillo, 4% Mazuelo, 3% Graciano, 2% Garnacha.

GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

VENDIMIA MANUAL

De 13 al 29 de Septiembre de 2011.

VINIFICACIÓN

Los racimos se despallan y estrujan suavemente. Las uvas fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración de 9 días durante los cuales se realizan continuas labores de 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.

FECHA DE EMBOTELLADO

15 de Septiembre de 2014.

NÚMERO DE BOTELLAS

50.092 (75cl).

MARIDAJE

Kokotxas de Merluza en Salsa de su Gelatina, Ravioli de Jamón Ibérico; Solomillo de Jabalí al Vino Tinto; Carrillera de Ternera Glaseadas al Horno, Membrillo y Manzana al Romero; Estofado de Alubias Rojas con Productos Gelatinosos de Cerdo.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Servir a una temperatura de 16-17°C para poder disfrutar al máximo de sus aromas.

PUNTUACIONES GRAN RESERVA 2011

TIM ATKIN (UK): 96 puntos.

ROBERT PARKER (USA): 94 puntos. La vendimia de esta añada fue temprana y saludable, una de las mejores añadas de los últimos años en la zona. Estos vinos tienen estructura y son aptos para un largo envejecimiento, este coupage tuvo una crianza de 24 meses en barricas de roble americano de 225 litros. En boca es redondo, exuberante y jugoso, con taninos finos y muy equilibrado.

