

# 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.

