



Ficha técnica

Marqués de Murrieta Gran Reserva 2016



Viñedo propio

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.

Vendimina manual

Del 10 al 18 de octubre de 2016.

Vinificación

Los racimos se despalillan y estrujan suavemente. Las uvas fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración de entre 8 y 12 días, durante los que 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

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

Variedades de uva

82% Tempranillo,
10% Graciano,
8% Mazuelo.

Grado alcohólico

14% vol.

Fecha de embotellado

Julio, 2019.

