



Ficha técnica

Marqués de Murrieta 2019

Tinto Reserva · D.O.Ca. Rioja



Información nutricional

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.

Variedades de uva

87% Tempranillo,
6% Graciano,
5% Mazuelo,
2% Garnacha.

Grado alcohólico

14,5% vol.

Vendimina manual

Del 10 de septiembre al 8 de octubre de 2019.

Vinificación

Tras su recepción en bodega, los racimos se despallan y 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

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

Formatos

50 cl, 75 cl, 1,5 l, 3 l, 6 l, 12 l.

Nota de cata

Una expresiva nariz con múltiples capas de fruta roja; fresa, cereza y ciruela roja, notas de pimienta negra, sándalo, hierbas mediterráneas, té rojo y toques de sutil crianza. Los taninos sedosos enmarcan un sabroso y fresco paso de boca y anticipan un elegante final. Una añada excelente que nos ha regalado un Marqués de Murrieta amplio, definido e intensamente frutal.

“Esta añada destaca por su excepcional madurez e impecable textura”

María Vargas - Directora Técnica.



Puntos

97 puntos Guía Proensa **95 puntos** Tim Atkin
96 puntos Guía ABC **94 puntos** Guía Gourmets
96 puntos James Suckling **93 puntos** Robert Parker

Elaborado y embotellado por Marqués de Murrieta S.A. · Logroño · España. Contiene sulfitos. Proteger de los rayos directos de sol y conservar a temperatura y humedad constantes.