



## 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.