



## Ficha técnica

# Marqués de Murrieta Gran Reserva 2016

Tinto Gran 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

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

### Grado alcohólico

14% vol.

### 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.

### Fecha de embotellado

Julio, 2019.

### Número de botellas

67.033 (0,75 l)

### Nota de cata

Una nariz plena y compleja, con aromas de picota y ciruela madura que cubren notas de hojas de té, cedro y hierbas mediterráneas sobre un fondo de flores secas. Definido y profundo en boca, con taninos pulidos y lleno de matices; armonioso y de larga vida.

*"Una añada fresca que nos proporcionó el equilibrio necesario en un vino con gran potencial"*

María Vargas - Directora Técnica.

Puntos

**96 puntos** James Suckling

**96 puntos** Tim Atkin

**94 puntos** Robert Parker

MARQUÉS DE MURRIETA  
GRAN RESERVA 2016



Desde 1852

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.