



# MARQUÉS DE MURRIETA GRAN RESERVA 2009

## 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

89% Tempranillo, 5% Mazuelo, 4% Graciano, 2% Garnacha tinta.

## VENDIMIA MANUAL

Del 3 al 16 de octubre de 2009.

## 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 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

25 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad, de los cuales 9 meses los pasó en barrica nueva, y 36 meses en botella.

## 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

Recomendamos oxigenar unos 30 minutos antes de disfrutarlo. Servir a una temperatura entre 16º-18ºC para poder disfrutar al máximo de sus aromas.