

MARQUÉS DE MURRIETA GRAN RESERVA 2012

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

80% Tempranillo, 9% Mazuelo, 8% Garnacha, 3% Graciano.

GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

VENDIMIA MANUAL

De 13 al 26 de Septiembre de 2012.

VINIFICACIÓN

Los racimos se despallan 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

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

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto 2015.

NÚMERO DE BOTELLAS

63.692 (75cl).

MARIDAJE

Brazuelo de Cabrito al Horno, Calabaza Asada, Frutos Secos y Ajo Fermentado; Carré de Liebre Deshuesada, Tosta de Avellanas con Mostaza de Vino Blanco y Cítricos; Besugo Vapor Grillé, Cebolleta Asada en Sarmiento, Vino Tinto y Cremoso de Remolacha; Sorbete de Vino Tinto y Pepitas de Chocolate

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Servir a una temperatura de 16-17°C para poder disfrutar al máximo de sus aromas.

PUNTUACIONES

TIM ATKIN (UK): 97 puntos.

JAMES SUCKLING (USA): 94 puntos.

VINOS GOURMETS (ESPAÑA): 95 puntos.

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 94 puntos.

