

# MARQUÉS DE MURRIETA GRAN RESERVA 2014



## VIÑEDO PROPIO

Situados en nuestra Finca Ygay cuyos viñedos 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

84% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha.

## GRADO ALCOHÓLICO

13,5% Vol.

## VENDIMIA MANUAL

Del 30 de septiembre al 18 de octubre, 2014

## 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

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

## FECHA DE EMBOTELLADO

Enero, 2018.

## NÚMERO DE BOTELLAS

28.914 (75cl).

## MARIDAJE

Magret de pato al horno con reducción de vino tinto,, frambuesas y mostaza con miel. Salmonete a doble cocción con mostaza trufada y su concentrado

## RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

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

## PUNTUACIONES MARQUÉS DE MURRIETA GRAN RESERVA 2014

**95**  
PUNTOS

JAMES  
SUCKLING

**94**  
PUNTOS

WINE ADVOCATE  
(ROBERT PARKER)