

MARQUÉS DE MURRIETA 2013

VIÑEDO PROPIO

Situados en nuestra Finca Ygay, los viñedos de Ygay ocupan una superficie de 300 hectáreas circundantes a la bodega, en la Rioja Alta, con una diferencia de altitud desde los 320 metros a los 485 metros.

VARIEDAD DE UVA

83% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo, 3% Garnacha.

VENDIMIA MANUAL

Del 10 al 26 de octubre.

VINIFICACIÓN

Los racimos se despalillan y estrujan suavemente. Las variedades fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración de 8 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

Criado durante 16 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad.

MARIDAJE

Lomo de merluza vapor-grille, gambas con muselina de su coral y aroma de trufa; bacalao desalado al horno con cebolla y pimientos verdes; estofado de alubias rojas con manita de cerdo y berza de cántaro; solomillo de ternera a la plancha, espárragos verdes fritos y puré de zanahorias; arroz cremoso carnaroli con trufas y foie media cocción; selección de quesos cremosos y azules, compota de vino tinto y guindas.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Decantar 20 minutos antes de disfrutarlo. Servir a una temperatura entre 16° - 18°C para favorecer la oxigenación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

PUNTUACIÓN MARQUÉS DE MURRIETA 2012

PARKER - WINE ADVOCATE (USA): 92 puntos. La mezcla del Rioja Reserva 2012 es notablemente distinta a las añadas anteriores, con mayor presencia de Graciano y Garnacha. En boca transmite algo más de profundidad, con taninos muy finos y una frescura excepcional que le aporta un gran sentido de la armonía.

