

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

Servir a una temperatura de 14°C para favorecer la oxigenación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

PUNTUACIÓN MARQUÉS DE MURRIETA 2013

JAMES SUCKLING (UK): 91 puntos. En nariz destacan las bayas secas, un ligero aroma a pasas y carácter floral, y una pizca de verde. Vino con gran cuerpo y taninos firmes y sedosos. Beber ahora.

ROBERT PARKER (USA): 92 puntos. Esta es una añada algo inusual de Murrieta Reserva ya que fue una cosecha difícil, con aromas a carne cruda y sangre de ternera, especias dulces y cerezas rojas. En boca es vibrante con acidez cítrica, sabores de bayas ácidas y un final elegante y largo. Inusual, pero me gusta.

