

# MARQUÉS DE MURRIETA 2015

## 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

80% Tempranillo, 12% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha

## GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol. Del 14 de septiembre al 16 de octubre de 2015.

## VENDIMIA MANUAL

## 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 18 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad.

## MARIDAJE

Pargo al Horno con Hortalizas Grillé, Ácido de Vino Blanco, Manzana, Lima y Romero; La Trufa de Cameros con Setas y Berza al Aceite de Oliva Virgen Extra; Chuletas de Cordero de Leche con Suero de Queso, Espárrago y Cítrico de Vino Tinto; Cochinitillo Confitado con su Piel Crujiente y Carne Jugosa, Manzana Caramelizada

## RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Servir a una temperatura entre 15-16°C. Se recomienda decantar para favorecer la aireación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

## PUNTUACIONES MARQUÉS DE MURRIETA 2015

**2019**  
**TOP 100 WINES**

WINE SPECTATOR

**95**  
PUNTOS

GUÍA PROENSA

**94**  
PUNTOS

TIM ATKIN

**93**  
PUNTOS

JAMES SUCKLING

**93**  
PUNTOS

WINE ADVOCATE (ROBERT PARKER)

