

MARQUÉS DE MURRIETA 2010

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

93% Tempranillo, 4% Mazuelo, 2% Graciano, 1% Garnacha.

VENDIMIA MANUAL

Del 2 al 23 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 21 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad, de los cuales 8 meses los pasa en barrica nueva y finaliza su crianza con un redondeo de 24 meses en botella.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, jamón de bellota, quesos de oveja semi curados, pescados al horno, bacalao, estofados de carne de caza y legumbres, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

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

PUNTUACIONES

WINE ADVOCATE (USA): 93 puntos. Precisión y elegancia sorprendentes. Es un vino puro, los toques de roble son muy sutiles, es muy armonioso y floral.

WINE SPECTATOR (USA): 90 puntos. 'Aromas especiados conducen a sabores de vainilla, cereza, hierbas frescas y minerales en este expresivo tinto. Aunque las notas a roble son prominentes, hay un núcleo de fruta concentrado. La estructura es fresca y equilibrada.

