

## MARQUÉS DE MURRIETA 2008

### ≡ DESCRIPCIÓN

D.O.C.A. RIOJA  
VINO TINTO  
RESERVA  
BOTELLA DE 0,75 LT.

### ■ FICHA

**VIÑEDOS PROPIOS:** 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.

**VARIETADES DE UVA:** 86% Tempranillo, 8% Garnacha tinta, 4% Mazuelo, 2% Graciano.

**VENDIMIA MANUAL:** Del 2 al 27 de octubre.

**VINIFICACIÓN:** Los racimos se despalillan y estrujan suavemente. Las uvas 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 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, del que se obtiene una pequeña cantidad de vino que se añadirá al vino resultante de la fermentación.

**PROCESO DE CRIANZA:** 18 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad, de los cuales 8 meses los pasó en barrica nueva, y 24 meses en botella.

**MARIDAJE:** Carnes rojas a la parrilla, jamón de bellota, quesos de oveja semicurados, pescados al horno, bacalao al pil pil, entre otros.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 16°-18°C.

**DECANTACIÓN:** Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo.

### 🏆 PUNTUACIÓN

**GUÍA PROENSA (ESPAÑA): 93 puntos.** “Engarzado, desarrollado, vivo. Aromas de crianza, finos frutales, sensación de unidad. Equilibrado, con nervio, amplio” por A. Proensa.

**GUÍA ABC (ESPAÑA): 93 puntos.** “Creo que esta bodega ha decidido confiar su suerte a la calidad de un viñedo y la simple compañía en bodega. Y es apuesta acertada. Muy agradable, bastante finura, todo el sabor de la tempranillo bien rodeada y un final feliz” por J. Fernández Cuesta.

**GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 92 puntos.** Vino Excelente. “Aroma fruta madura, especias dulces, roble cremoso, expresivo, fina reducción. Boca sabroso, frutoso, tostado, taninos maduros (...)”.

**PARKER · WINE ADVOCATE (USA): 91 puntos.** Uno de los Mejores vinos de Rioja por su excelente relación calidad-precio “El Reserva 2008 tiene fuertes notas balsámicas de incienso, carne ahumada, cuero, hinojo y cerezas que marcan su carácter de Rioja. En boca es un vino de cuerpo medio, equilibrado, con una excelente acidez y frescura. Una añada sería de Marqués de Murrieta que representa un gran equilibrio entre tradición y modernidad. Beber ahora o guardar hasta 2028” por L. Gutiérrez.

**INTERNATIONAL WINE CELLAR (USA): 91 puntos.** “Aromas potentes de grosella, piel de cereza, vainilla y flores frescas. Ahumado y amplio en paladar, ofrece frutos negros dulces y un toque de chocolate amargo. Las notas de vainilla vuelven a estar presentes en el final al que le dan forma sus suaves taninos. Este vino puede consumirse ahora si se decanta durante una hora aproximadamente” por S. Tanzer.

**THE YORKSHIRE POST (INGLATERRA):** “Marqués de Murrieta es difícil de superar cuando se habla de elegancia pura y sabores sedosos” por C. Austin.

