

## MARQUÉS DE MURRIETA 2009

### ≡ 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:** 90% Tempranillo, 3% Garnacha tinta, 4% Mazuelo, 3% Graciano.

**VENDIMIA MANUAL:** Del 15 de septiembre al 16 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:** 17 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 PEÑÍN (ESPAÑA): 93 puntos.** Vino Excelente. Color cereza muy intenso. Aroma fruta madura, especiado, roble cremoso, tostado, con carácter. Boca potente, sabroso, tostado, taninos maduros.

