

MARQUÉS DE MURRIETA 2016

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

87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha

GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

VENDIMIA MANUAL

Del 3 al 22 de octubre de 2016.

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

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 2016

95
PUNTOS

GUÍA
PROENSA

94
PUNTOS

JAMES
SUCKLING

93/94
PUNTOS

WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)

93
PUNTOS

PEÑÍN

92
PUNTOS

GUÍA
EL PAÍS

92
PUNTOS

GUÍA
GOURMETS

