Ficha técnica

Marqués de Murrieta 2021

Tinto Reserva · D.O.Ca. Rioja

Nutritional information

Viñedo propio

Situados principalmente en nuestra Finca Ygay, en Rioja Alta, con una superficie total de 300 hectáreas alrededor de la bodega, suelo en su mayoría arcillo-calcáreo con una altitud que oscila entre los 320 metros y los 485 metros.

Variedades de uva

86% Tempranillo,
8% Graciano,
4% Mazuelo,
2% Garnacha.

Grado alcohólico

14% vol.

Vendimina manual

Del 27 de septiembre al 15 de octubre de 2021.

Vinificación

Tras su recepción en bodega, los racimos se despalillan y las variedades fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración de 8 - 10 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

26 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad.

Formatos

50 cl, 75 cl, 1,5 l, 3 l, 6 l, 12 l.

Nota de cata

2021 proyecta un Marqués de Murrieta de carácter vibrante. En nariz la grosella y zarzamora se dan la mano con el romero y la hierbabuena sobre un fondo de cedro y especia. La boca viene marcada por un frescor estructurado y liderado por un una acidez estilosa y un tanino amable que se funde en postgusto con notas de fruta silvestre y cremoso de frambuesa.

Puntos

94 puntos	James Suckling	96 puntos	Decanter
95 puntos	Tim Atkin		
95 puntos	Robert Parker		

Elaborado y embotellado por Marqués de Murrieta S.A. · Logroño · España. Contiene sulfitos. Proteger de los rayos directos de sol y conservar a temperatura y humedad constantes.

Bebida alcohólica de consumo directo destinada a adultos que no pertenezcan a grupo de riesgo según legislación y sin contraindicación médica.