

Маркиз де Муриета Гран Резерва

Marques de Murrieta Gran Reserva


MARQUÉS DE MURRIETA
1852

Произход

Държава	Испания
Винен регион	Риоха
Винарна	Маркиз де Муриета

Технически данни

Сортов състав	Темпранийо, Грасиано, Масуело, Гарнача (Гренаш)
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Гроздето първо се ронка и ферментира в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура в продължение на 9 дни и в постоянен контакт с ципите. По време на ферментацията, редовно се прави изпомпване и разбиране на шапката. Тези процеси осигуряват едновременно ефективно и нежно извличане на цвят и аромат. След това твърдите части на гроздето се смачкват във вертикална преса. Това е нежен процес, който извлича цвета и зрелите танини от ципите на гроздето.

Отлежаване 25 месеца в 225-литрови бъчви от американски дъб.

Награди и сертификати James Suckling: 95 точки.
Robert Parker: 94 точки.

Описание

Накратко

Това е нов стил Риоха Гран Резерва с изключително качество - жизнена, със запазен плодов характер и изключителен потенциал за отлежаване. Гроздето се добива от имението Игай: 3000 декара лозя, заобикалящи винарната в най-южната точка на Риоха Алта. Надморската височина варира от 320 до 485 метра над морското равнище.

Дегустационни бележки

Комплексният нос на това вино се отличава с елегантност; над плодовата основа от зряло френско грозде и сливи се откриват нотки на сладки подправки, сушени смокини, кедър, какао и мокри сухи листа. Фино и балансирано в устата, копринеността на неговите танини обгръща структурата с голяма виталност, която несъмнено ще се развива в бутилката. Дължината му прави това вино истинска класика.

Съчетание с храна

Патешко магре, изпечено с редукция от червено вино, касис, малини и медена горчица.

Бележки

