

Маркиз де Муриета Резерва

Marques de Murrieta 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 8-10 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 20 месеца в 225-литрови бъчви от американски дъб.

Награди и сертификати

James Suckling: 96 точки (Топ 5 вина в Испания за 2020).
Robert Parker: 94 точки.
Decanter: 94 точки.

Описание

Накратко

Това е нов стил Риоха 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

Това вино разкрива широка палитра от отчетливи аромати на зрели червени плодове, обогатени от нотки на сушени теменужки, червен пипер, мащерка и графит. На вкус, виното е мощно, изключително изразително и заоблено, със плодов характер, кадифени танини и дълъг финал.

Съчетание с храна

Миди със сос от червено вино, печена патица с хрупкави картофи. Меко краве сирене и бри с трюфели.

Бележки

