

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marqués de Murrieta Gran Reserva 2015
Vinícola	Marqués de Murrieta
Safra	2015
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Graciano, Mazuelo e Garnacha
Teor Alcoólico	14%
Maturação	27 meses em barricas de carvalho americano de 225 L
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	98 pts James Suckling 96 pts Tim Atkin 96 pts Falstaff 95 pts Revista Adega 95 pts Decanter Magazine 94 pts Wine Enthusiast 94 pts Wine Advocate 94+ pts The View From de Cellar

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Marqués de Murrieta é reconhecida internacionalmente por elaborar alguns dos melhores vinhos da Espanha. Sua trajetória começou quando Don Luciano Murrieta, mais tarde nomeado Marqués pelo Rei Amadeo de Sabóia, trouxe de *Bordeaux* sua incrível bagagem enológica, aplicada na elaboração dos primeiros vinhos de guarda de Rioja. Sua empreitada foi tão certa, que a empresa tornou-se a primeira a exportar vinhos do país, na histórica safra de 1852.

Hoje, a Marqués de Murrieta detém o edifício industrial mais antigo da Europa, o *Castillo de Ygay*, onde a produção dos vinhos de alta gama toma forma. O local é circundado por incríveis 300 hectares de vinhedos, vigiados de perto pela enóloga-chefe María Vargas, eleita melhor do mundo por Tim Atkin em 2017.

Marqués de Murrieta Gran Reserva é umas das joias da vinícola, que o elabora apenas em safras de qualidade excepcional, como a de 2015. Composto por 80% Tempranillo, 9% Graciano, 9% Mazuelo e 2% Garnacha, teve a vinificação de cada variedade separada, em tanques de aço inoxidável, enquanto a maturação decorreu por 27 meses em barricas de carvalho americano de 225 L.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas negras, em especial cassis, amora e ameixa, aliadas a alcaçuz, noz-moscada, cacau, eucalipto, tabaco e café, com um toque sutil de raspas de laranja ao fundo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho elegante, de estrutura impressionante; mostra uma profunda concentração de frutas, em equilíbrio com taninos firmes e polidos e uma acidez salivante e extremamente enogastronômica; o final é longo e extremamente agradável

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
	DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
	TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias
DOCES	aromáticos	oleoginosas	frutas	sobremesas
		chocolate		



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria