

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Marqués de Murrieta Reserva 2018
<b>Vinícola</b>	Marqués de Murrieta
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo, Graciano, Mazuelo e Garnacha
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	21 meses em barricas de carvalho americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2034
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	97 pts Guia Proensa   94 pts James Suckling   94 pts Tim Atkin   94 pts Revista Adega   94 pts Wine Advocate   93 pts Guía Gourmets   93 pts Guía ABC   93 pts The View From the Cellar   92 pts Guia Penin   91 pts Wine Spectator (TOP 4 Valeu Wines)

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um blend fantástico: **86% Tempranillo, 8% Graciano, 4% Mazuelo e 2% Garnacha**. Tinto reserva com um envelhecimento equilibrado de 21 meses em barricas de carvalho americano novas e semi-novas e dois anos em garrafa. O resultado é um vinho elegante que combina complexidade e requinte, com toques contemporâneos. Um ícone da viticultura do país, que há mais de 100 anos chama atenção da crítica especializada.

**Marqués de Murrieta** é uma vinícola de caráter familiar, mais antiga da Rioja, uma das principais regiões vitivinícolas da Espanha. É reconhecida internacionalmente e responsável por alguns dos vinhos mais renomados do país. Consequência positiva do trabalho diário, do respeito, do amor pela terra, da seleção das melhores uvas e da atenção aos detalhes ao longo da elaboração de seus exemplares.

A empresa produz exclusivamente vinhos Reserva e Gran Reserva desde 1852, localizada na **Rioja Alta** em meio à belíssima propriedade de **Ygay**, é proprietária de um castelo e trezentos hectares, comparada até mesmo com vinícolas de Bordeaux (França).

Na elaboração deste vinho, as variedades fermentaram separadamente em tanques de aço inox, com controle de temperatura. Após a fermentação, as partes sólidas da uva foram prensadas, através de um processo suave e lento que favoreceu a extração da cor e dos taninos maduros da casca. Esses processos aliados ao envelhecimento em carvalho resultaram neste maravilhoso tinto.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (cereja, morango), especiarias, toques florais, herbáceos (folha de tomate) e terrosos, escotados por notas de tabaco, chocolate e coco

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

denso e elegante, com taninos finos e acidez equilibrada; completo em todas suas camadas; seu final de boca persistente destaca as notas de frutas vermelhas maduras, especiarias, tabaco, baunilha e chocolate

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### 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



### CULINÁRIA

