

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marqués de Murrieta Reserva 2018
Vinícola	Marqués de Murrieta
Safra	2018
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Graciano, Mazuelo e Garnacha
Teor Alcoólico	14%
Maturação	21 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	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



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

