VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marqués de Murrieta Reserva Edición Especial 2017
Vinícola	Marqués de Murrieta
Safra	2017
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	83% Tempranillo, 9% Graciano, 6% Mazuelo e 2% Garnacha
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	20 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	96 James Suckling | 96 Proensa | 95 Guía Gourmets | 95 Guía ABC | 94 Tim Atkin | 94 Decanter | 93 Robert Parker Wine Advocate | 93 Guía Peñín | 92 Wine Enthusiast | 90 Wine Spectator

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada no início da década de 1850, a Marqués de Murrieta está entre as vinícolas mais antigas de Rioja ainda em atividade. Para se ter ideia, o Castillo de Ygay (primeiro edifício da empresa) consiste no prédio industrial mais antigo da Europa.

A Marqués de Murrieta é reconhecida internacionalmente por elaborar alguns dos vinhos mais renomados da Espanha. Desde 1852, seu foco maior tem sido a produção de Reservas e Gran Reservas, sendo uma das pioneiras na criação de vinhos longevos. Eles são obtidos a partir dos 300 hectares de videiras, primorosamente cutivadas sobre o solo argilo-calcário de Rioja Alta, e contam com a máxima atenção de uma equipe enológica de ponta.

Considerado o embaixador da marca no mundo, o Reserva 2017 consiste em um assemblage 83% Tempranillo, 9% Graciano, 6% Mazuelo e 2% Garnacha. As uvas foram vinificadas separadamente, em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática espontânea, os vinhos amadureceram individualmente em barricas de carvalho americano durante 20 meses. Só então o corte foi realizado, finalizando com um descanso em cave por pelo menos 16 meses, antes de ser liberado ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas maduras, como a cereja e o morango, notas de especiarias doces (baunilha, noz-moscada e alcaçuz), chocolate meio amargo, tabaco, couro, folhas secas, grafite e toques de fumaça, coco e cedro, finalmente finalizando com delicadas nuances florais e minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: a estrutura é impecável e harmoniosa: o equilíbrio entre taninos finos, polimerizados e firmes e uma acidez franca, salivante e extremamente gastronômica é incrivelmente assertivo. A intensidade e a persistência são ótimas e o perfil de sabor é amplo e agradável, acompanhando toda a paleta olfativa

CULINÁRIA

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