



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vertical Marques de Murrieta Colección Histórica (2012 a 2017)
Vinícola	Marqués de Murrieta
Safra	2012 2013 2014 2015 2016 2017
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alta
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Graciano, Mazuelo e Garnacha
Teor Alcoólico	2012: 14% 2013: 13,5% 2014: 14% 2015: 14% 2016: 14% 2017: 14,5%
Maturação	de 16 a 23 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	de 60 a 180 minutos
Premiações	2012: 95 pts James Suckling 92 pts Wine Advocate 92 pts Guía Peñin 92 pts Wine Enthusiast 91 pts Falstaff 90 pts Wine Spectator
	2013: 95 pts Guía Repsol 92 pts Wine Advocate 92 pts Wine Enthusiast 91 pts James Suckling 91 pts Wine Spectator 91 pts Falstaff 90 pts Guia Peñin
	2014: 94 pts Tim Atkin 93 pts Wine Advocate 92 pts Wine Spectator 91 pts Guía Peñin 90 pts Falstaff
	2015: 95 pts Guía Proensa 94 pts Tim Atkin 93 pts Wine Advocate 93 pts James Suckling 92 pts Wine Spectator (TOP 100) 92 pts Wine & Spirits 91 pts Guía Peñin 90 pts Wine Enthusiast
	2016: 95 pts Guía Proensa 94 pts James Suckling 94 pts Wine Advocate 94 pts Tim Atkin 93 pts Wine & Spirits 93 pts Vinous Media 93 pts Guía Peñin 92 pts Guía El País 92 pts Guía Gourmets 91 pts Wine Spectator
2017: 96 pts James Suckling 96 pts Guía Proensa 95 pts Guia Gourmets 95 pts Guía ABC 94 pts Tim Atkin 94 pts Decanter Magazine 93 pts Wine Advocate 93 pts Guía Peñin 92 pts Wine Enthusiast 92 pts Vinous Media 90 pts Wine Spectator	

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	DESCRIPÇÃO
 Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIPÇÃO</p>
 Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIPÇÃO</p>
 CULINÁRIA	<p>CARNES peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input checked="" type="checkbox"/> suíno <input checked="" type="checkbox"/> cordeiro <input checked="" type="checkbox"/> gado <input checked="" type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></p> <p>QUEIJOS frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input checked="" type="checkbox"/> duros <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>DA TERRA hortaliças <input checked="" type="checkbox"/> legumes <input checked="" type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></p> <p>AMIDOS massas <input checked="" type="checkbox"/> risotos <input checked="" type="checkbox"/> polenta <input checked="" type="checkbox"/> tubérculos <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>TEMPEROS pimentas <input checked="" type="checkbox"/> ervas <input checked="" type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></p> <p>DOCES oleginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></p> <p>DESCRIPÇÃO tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro</p>

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

Esta coleção vertical celebra os 170 anos da Marqués de Murieta através de um de seus rótulos mais emblemáticos, o Reserva.

É elaborado na Finca Igay, em Rioja Alta, uma das melhor regiões para a viticultura em toda Espanha. O vinhedo contempla 300 hectares de terras, dispostos em altitudes entre 320 a 485 metros, além de solo cuja composição é mais argilosa do que calcária. Como o nome sugere, é a sub-região mais elevada de toda Rioja, caracterizada pelos vinhos de perfil bem equilibrado e elegante, elaborados majoritariamente com a casta Tempranillo.

Neste conjunto encontram-se 6 vinhos de 6 excelentíssimas safras: 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 e 2017 - todas com alto grau de aprovação da crítica.

As proporções dos *blends* variam em cada uma delas, mas contam com no mínimo 77% de Tempranillo, sendo o restante complementado por frações de Graciano, Mazuelo e Garnacha. Em todos os anos, é realizado um estágio em barricas carvalho americano, em períodos que variaram de 16 a 23 meses.