



MARQUÉS DE MURRIETA

ESTATES & WINES



MARQUÉS DE MURRIETA CAPELLANÍA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Viura.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Las uvas se despalillan y estrujan suavemente, se llevan a la prensa y tras un breve contacto con su piel se presanan de manera delicada, favoreciendo la extracción de su potencial aromático. Posteriormente el mosto, en ausencia de partes sólidas y tras su desfogado, fermenta en un depósito de acero inoxidable a temperatura controlada durante 24 días.

Reposo: El vino es envejecido durante 16 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo..

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De un brillante color paja. En nariz destacan aromas de fruta blanca madura, manzana Golden, pera Conferencia, con toques de mantequilla y destellos de cítricos, hinojo y ahumados. Equilibrado en boca, con textura, acidez refrescante y un largo y persistente final.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Lomitos de lenguado, con gamba roja y fina velouté con reducción de Capellanía; rissoto de hongos con queso Comte rallado.

Marqués de Murrieta

El origen de la bodega Marqués de Murrieta es también el origen del Rioja. Don Luciano Murrieta, aplicando las técnicas aprendidas en Burdeos, elaboró el primer vino de Rioja en 1852, con la intención de perdurar en el tiempo. Don Luciano tuvo claro desde el principio, que un vino con la calidad de Rioja y un buen envejecimiento, tendría la capacidad de exportarse fuera de España. Por eso, no dudó en enviar a países como México y Cuba aquella mítica añada de 1852, convirtiéndose también en el primer Rioja exportado. En el Castillo de Ygay, los materiales nobles y las últimas tecnologías se funden en una perfecta unión, convirtiendo el edificio industrial más antiguo de Europa en un referente de modernidad y equilibrio.



LCV

LA COMPAÑIA DEL VINO

www.lcv.mx