



MARQUÉS DE MURRIETA

ESTATES & WINES



MARQUÉS DE MURRIETA DALMAU

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 82% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 3% Graciano.

Alcohol: 14,5%.

Vinificación: Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada durante 11 días. El Tempranillo fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable y el Graciano y el Cabernet Sauvignon en un pequeño tino de roble. Practicamos remontados y delestaje.

Reposo: 23 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier.

Capacidad de Guarda: 15 años.

Temperatura de Servicio: de 16 a 17 °C. Recomendable decantar 20 minutos.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color cereza picota con matices rojo brillante. Su nariz se define por profundos aromas de fruta negra madura con rasgos de balsámicos, especias negras y minerales. Con cuerpo, jugosos taninos y un persistente final especiado. Potente, redondo y sólido.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Solomillo de pato y foie grillé con pistacho al horno y moras al vino tinto; calamar de potera y tocineta ibérica a la brasa de cepas viura, su tinta en cebolla dulce y tomate ácido; anguila ahumada, pera al vino tinto, cremoso de vino Castillo Ygay Blanco y uva rellena de foie gras; trufa crujiente de chocolate amargo, aromas de naranja, vino blanco semi dulce y brandy.

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