



# MARQUÉS DE MURRIETA

ESTATES & WINES



## MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha.

**Alcohol:** 14,0%.

**Vinificación:** Los racimos se despalillan y estrujan suavemente. Las variedades fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración de 8 días durante los cuales se realizan remontados y bazuqueos, para favorecer el contacto del mosto con los hollejos y provocar una lenta y natural extracción de aromas y polifenoles. Tras la fermentación las partes sólidas de la uva son prensadas en prensas verticales, mediante un proceso suave y lento que favorece la extracción del color y taninos maduros que residen en el hollejo.

**Reposo:** Criado 16 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad.

**Capacidad de Guarda:** 10 años.

**Temperatura de Servicio:** de 15 - 16° C.

### NOTAS DEL SOMMELIER

Color picota granate. La frescura de la fruta predomina en la nariz; aromas de fresa, cereza, recuerdos florales, notas de eucalipto, tomillo y fina ebanistería. En boca el vino es armónico, fresco y con unos pulidos taninos que lo dotan de una amable textura. Su afrutado y largo final deja una extraordinaria sensación de frescura.

### MARIDAJE

Chuletas de Cordero de Leche con Suero de Queso, Espárrago y Cítrico de Vino Tinto; Cochinillo Confitado con su Piel Crujiente y Carne Jugosa, Manzana Caramelizada.

### 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 COMPAÑÍA DEL VINO

[www.lcv.mx](http://www.lcv.mx)