

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Marqués de Murrieta Gran Reserva 2015
<b>Vinícola</b>	Marqués de Murrieta
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo, Graciano, Mazuelo e Garnacha
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	27 meses em barricas de carvalho americano de 225 L
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2040
<b>Decanter</b>	60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	98 pts James Suckling   96 pts Tim Atkin   96 pts Falstaff   95 pts Revista Adega   95 pts Decanter Magazine   94 pts Wine Enthusiast   94 pts Wine Advocate   94+ pts The View From de Cellar

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Marqués de Murrieta é reconhecida internacionalmente por elaborar alguns dos melhores vinhos da Espanha. Sua trajetória começou quando Don Luciano Murrieta, mais tarde nomeado Marqués pelo Rei Amadeo de Sabóia, trouxe de *Bordeaux* sua incrível bagagem enológica, aplicada na elaboração dos primeiros vinhos de guarda de Rioja. Sua empreitada foi tão certa, que a empresa tornou-se a primeira a exportar vinhos do país, na histórica safra de 1852.

Hoje, a Marqués de Murrieta detém o edifício industrial mais antigo da Europa, o *Castillo de Ygay*, onde a produção dos vinhos de alta gama toma forma. O local é circundado por incríveis 300 hectares de vinhedos, vigiados de perto pela enóloga-chefe María Vargas, eleita melhor do mundo por Tim Atkin em 2017.

Marqués de Murrieta Gran Reserva é umas das joias da vinícola, que o elabora apenas em safras de qualidade excepcional, como a de 2015. Composto por 80% Tempranillo, 9% Graciano, 9% Mazuelo e 2% Garnacha, teve a vinificação de cada variedade separada, em tanques de aço inoxidável, enquanto a maturação decorreu por 27 meses em barricas de carvalho americano de 225 L.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas negras, em especial cassis, amora e ameixa, aliadas a alcaçuz, noz-moscada, cacau, eucalipto, tabaco e café, com um toque sutil de raspas de laranja ao fundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

um vinho elegante, de estrutura impressionante; mostra uma profunda concentração de frutas, em equilíbrio com taninos firmes e polidos e uma acidez salivante e extremamente enogastrônômica; o final é longo e extremamente agradável

### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

#### 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