

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marqués de Murrieta Gran Reserva Limited Edition 2014
Vinícola	Marqués de Murrieta
Safra	2014
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	25 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	95 pts James Suckling 94 pts Wine Advocate 94 pts Tim Atkin 93 pts Vinous Media

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Marqués de Murrieta é reconhecida internacionalmente por elaborar alguns dos melhores vinhos da Espanha. A história começou quando Don Luciano Murrieta, mais tarde nomeado como Marqués pelo Rei Amadeo de Sabóia, trouxe de *Bordeaux* toda a sua bagagem para elaborar os primeiros vinhos de guarda de Rioja. Sua empreitada foi tão certa, que a empresa passou a ser a primeira a exportar vinhos do país, frutos de uma histórica safra obtida em 1852.

Na propriedade que conta com o edifício industrial mais antigo de toda a Europa, o *Castillo de Ygay*, 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 elaborado apenas em safras de qualidade excepcional, como a de 2014. Cada casta é vinificada separadamente, em tanques de aço inoxidável, com maceração por até 12 dias. A maturação decorre por 25 meses em barricas de carvalho americano, denotando um vinho com excelente potencial de guarda.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (groselha e ameixa), especiarias doces (noz-moscada, alcaçuz), toques de cacau, cedro, coco queimado, tabaco, carne defumada e *sous-bois*, com delicadas *nuances* minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e estruturado, em boca se mostra sedoso, contando com o equilíbrio perfeito entre taninos firmes e polidos, com uma acidez salivante e extremamente gastronômica. 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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA