

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marqués de Murrieta Reserva 2016
Vinícola	Marqués de Murrieta
Safra	2016
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha
Teor Alcoólico	14%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho americano de 225 litros
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2024
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	95 pts Guía Proensa 94 pts Wine Advocate 94 pts James Suckling 94 pts Tim Atkin 93 pts Revista Adegas 93 pts Guía Peñín 92 pts Guía El País 92 pts Guía Gourmet 91 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um blend fantástico: **87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo e 2% Garnacha**. Tinto reserva com um envelhecimento equilibrado de 16 meses em barricas de carvalho americano novas e semi-novas de dois anos em garrafa. O resultado é um vinho elegante que combina complexidade e requinte, com toques contemporâneos. Um ícone da viticultura do país, que há mais de 100 anos chama atenção da crítica especializada.

Marqués de Murrieta é uma vinícola de caráter familiar, mais antiga da Rioja, uma das principais regiões vitivinícolas da Espanha. É reconhecida internacionalmente e responsável por alguns dos vinhos mais renomados do país. Consequência positiva do trabalho diário, do respeito, do amor pela terra, da seleção das melhores uvas e da atenção aos detalhes ao longo da elaboração de seus exemplares.

A empresa produz exclusivamente vinhos Reserva e Gran Reserva desde 1852, localizada na **Rioja Alta** em meio à belíssima propriedade de **Ygay**, é proprietária de um castelo e trezentos hectares, comparada até mesmo com vinícolas de Bordeaux (França).

A safra 2016 teve uma colheita produtiva e de qualidade na região, as uvas deste vinho foram colhidas no ponto ideal de maturação, mantendo a fineza e a sutileza. O frescor desta safra é perceptível em sua degustação.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO frutas vermelhas maduras (cereja, morango), especiarias, toques florais, herbáceos (folha de tomate) e terrosos, escotados por notas de tabaco, chocolate e coco

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO denso e elegante, com taninos finos e acidez equilibrada; completo em todas suas camadas; seu final de boca persistente destaca as notas de frutas vermelhas maduras, especiarias, tabaco, baunilha e chocolate

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetão ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro, costeletas de cordeiro, leitão e carnes suculentas

Em sua elaboração, as variedades fermentaram separadamente em tanques de aço inox, com controle de temperatura. Após a fermentação, as partes sólidas da uva foram prensadas, através de um processo suave e lento que favoreceu a extração da cor e dos taninos maduros da casca. Esses processos aliados ao envelhecimento em carvalho resultaram neste maravilhoso tinto.