

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vertical Marques de Murrieta Colección Histórica (2012 a 2017)
Vinícola	Marqués de Murrieta
Safra	2012 2013 2014 2015 2016 2017
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alta
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Graciano, Mazuelo e Garnacha
Teor Alcoólico	2012: 14% 2013: 13,5% 2014: 14% 2015: 14% 2016: 14% 2017: 14,5%
Maturação	de 16 a 23 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	de 60 a 180 minutos
Premiações	2012: 95 pts James Suckling 92 pts Wine Advocate 92 pts Guía Peñin 92 pts Wine Enthusiast 91 pts Falstaff 90 pts Wine Spectator 2013: 95 pts Guía Repsol 92 pts Wine Advocate 92 pts Wine Enthusiast 91 pts James Suckling 91 pts Wine Spectator 91 pts Falstaff 90 pts Guía Peñin 2014: 94 pts Tim Atkin 93 pts Wine Advocate 92 pts Wine Spectator 91 pts Guía Peñin 90 pts Falstaff 2015: 95 pts Guía Proensa 94 pts Tim Atkin 93 pts Wine Advocate 93 pts James Suckling 92 pts Wine Spectator (TOP 100) 92 pts Wine & Spirits 91 pts Guía Peñin 90 pts Wine Enthusiast 2016: 95 pts Guía Proensa 94 pts James Suckling 94 pts Wine Advocate 94 pts Tim Atkin 93 pts Wine & Spirits 93 pts Vinous Media 93 pts Guía Peñin 92 pts Guía El País 92 pts Guía Gourmets 91 pts Wine Spectator 2017: 96 pts James Suckling 96 pts Guía Proensa 95 pts Guía Gourmets 95 pts Guía ABC 94 pts Tim Atkin 94 pts Decanter Magazine 93 pts Wine Advocate 93 pts Guía Peñin 92 pts Wine Enthusiast 92 pts Vinous Media 90 pts Wine Spectator

ANÁLISE SENSORIAL

	Análise visual	DESCRIÇÃO						
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	alta
		EVOLUÇÃO	primário	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	terciário
		DESCRIÇÃO						
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	alta
		DOÇURA	seco	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	doce
		ACIDEZ	baixa	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	alta
		TANINO	baixa	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	alta
		CORPO	leve	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	encorpado
		PERSISTÊNCIA	curta	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	longa
		DESCRIÇÃO						
	CULINÁRIA	CARNES	<div></div> peixe	<div></div> crustáceo	<div></div> ave	<div></div> suíno		
			<div></div> cordeiro	<div></div> gado	<div></div> caça	<div></div> curada		
		QUEIJOS	<div></div> frescos	<div></div> moles	<div></div> médios	<div></div> duros		
		DA TERRA	<div></div> hortaliças	<div></div> legumes	<div></div> cereais	<div></div> cogumelos		
		AMIDOS	<div></div> massas	<div></div> risotos	<div></div> polenta	<div></div> tubérculos		
		TEMPEROS	<div></div> pimentas	<div></div> ervas	<div></div> especiarias	<div></div> aromáticos		
		DOCES	<div></div> oleoginosas	<div></div> frutas	<div></div> sobremesas	<div></div> 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						

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

Esta coleção vertical celebra os 170 anos da Marqués de Murieta através de um de seus rótulos mais emblemáticos, o Reserva.

É elaborado na Finca Igay, em Rioja Alta, uma das melhor regiões para a viticultura em toda Espanha. O vinhedo contempla 300 hectares de terras, dispostos em altitudes entre 320 a 485 metros, além de solo cuja composição é mais argilosa do que calcária. Como o nome sugere, é a sub-região mais elevada de toda Rioja, caracterizada pelos vinhos de perfil bem equilibrado e elegante, elaborados majoritariamente com a casta Tempranillo.

Neste conjunto encontram-se 6 vinhos de 6 excelentíssimas safras: 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 e 2017 - todas com alto grau de aprovação da crítica.

As proporções dos blends variam em cada uma delas, mas contam com no mínimo 77% de Tempranillo, sendo o restante complementado por frações de Graciano, Mazuelo e Garnacha. Em todos os anos, é relializado um estágio em barricas carvalho americano, em períodos que variaram de 16 a 23 meses.