





## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vertical Marques de Murrieta Colección Histórica (2012 a 2017)
<b>Vinícola</b>	Marqués de Murrieta
<b>Safra</b>	2012   2013   2014   2015   2016   2017
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>SubRegião</b>	Rioja Alta
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo, Graciano, Mazuelo e Garnacha
<b>Teor Alcoólico</b>	2012: 14%   2013: 13,5%   2014: 14%   2015: 14%   2016: 14%   2017: 14,5%
<b>Maturação</b>	de 16 a 23 meses em barricas de carvalho americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	de 60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	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

 <b>Análise visual</b>	DESCRICHÃO
 <b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRICHÃO</p>
 <b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRICHÃO</p>
 <b>CULINÁRIA</b>	<p>CARNES <span style="float: right;">peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input checked="" type="checkbox"/> suíno <input checked="" type="checkbox"/></span>  <span style="float: right;">cordeiro <input checked="" type="checkbox"/> gado <input checked="" type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></span></p> <p>QUEIJOS <span style="float: right;">frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input checked="" type="checkbox"/> duros <input checked="" type="checkbox"/></span></p> <p>DA TERRA <span style="float: right;">hortaliças <input checked="" type="checkbox"/> legumes <input checked="" type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></span></p> <p>AMIDOS <span style="float: right;">massas <input checked="" type="checkbox"/> risotos <input checked="" type="checkbox"/> polenta <input checked="" type="checkbox"/> tubérculos <input checked="" type="checkbox"/></span></p> <p>TEMPEROS <span style="float: right;">pimentas <input checked="" type="checkbox"/> ervas <input checked="" type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></span></p> <p>DOCES <span style="float: right;">oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></span></p> <p>DESCRICHÃO <span style="float: right;">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</span></p>

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Esta coleção vertical celebra os 170 anos da Marqués de Murieta através de um de seus rótulos mais emblemáticos, o Reserva.<br /><br />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.<br /><br />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.<br /><br />As proporções dos <em>blends </em>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 realizado um estágio em barricas carvalho americano, em períodos que variaram de 16 a 23 meses.