

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 Peñín 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 Peñín 2014: 94 pts Tim Atkin 93 pts Wine Advocate 92 pts Wine Spectator 91 pts Guía Peñín 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 Peñín 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 Peñín 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 Peñín 92 pts Wine Enthusiast 92 pts Vinous Media 90 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	DESCRIÇÃO		
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

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

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

Esta coleção vertical celebra os 170 anos da Marqués de Murieto 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 realizado um estágio em barricas carvalho americano, em períodos que variaram de 16 a 23 meses.