

MARQUES DE MURRIETA TINTO GRAN RESERVA

МАРКИЗ ДЕ МУРРЬЕТА ТИНТО ГРАН РЕСЕРВА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Rioja DOCa

Сорт винограда: 91% Темпранильо, 4% Мацуэло, 3% Грасияно, 3% Гарнача

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 50 000 бутылок

«Флагманский производитель из Риохи», «ТОП винодельня мира», «Одно из лучших имен Риохи» – так пишут о Доме Marqués de Murrieta авторитетные критики мирового уровня.

Появление винодельческого хозяйства Marqués de Murrieta связано с происхождением вин Риохи, т.к. уже в 1852 году Лусиано-де-Мурриета произвел первое вино Риоха, и, кроме этого, стал первым экспортером вина за пределы страны. Лусиано, получивший герцогский титул от короля Амадео Савойского за заслуги в виноделии, отправился в Бордо, чтобы обучиться технике производства вина, которую он и применил при возвращении в родную страну. Он начал использовать концепцию французского шато в своем поместье Игай, где и был построен замок Игай (Castillo de Ygay), являющийся символом Дома. Ключ к качеству и стилю вин Маркиз де Муррьета - это 300 гектаров собственной земли в самой южной точке Риоха Альта.

Терруар:

Хорошо дренированная почва, богатая минералами, и большим количеством камней гарантирует получение сложного набора элементов в винограде, редко встречающегося в регионе. Виноградники расположены на высоте 320–485 метров.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходит в 30.000-литровых стальных чанах с температурным контролем в течение 11-15 дней, при температуре 25°, в контакте с кожицей. В течение брожения проводится ремонтаж и пижаж. Оба эти процесса гарантируют максимально глубокий цвет и аромат, не внося чрезмерное количество танинов. Выдержка: 24 месяца в 225-литровых бочках из американского дуба (часть новые, часть второго года использования).



Органолептические характеристики:

Цвет: Темно-рубиновый, насыщенный.

Аромат: Спелая слива, сухофрукты и специи.

Вкус: Насыщенный, богатый, обильные танины, с продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с телячьими щечки; хамон, тушеная фасоль со свиной. Желательно декантировать или открыть бутылку за 30 мин. Температура подачи: 18° С.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator '09 – 91 балл;

Robert Parker '10 и '11 – 94 балла;

Tim Atkin '11 – 96 баллов.