

MARQUES DE MURRIETA PRIMER ROSE

МАРКИЗ ДЕ МУРРЬЕТА ПРИМЕР РОЗЕ



Вино розовое сухое

Аппелласьон: Rioja DOCa

Сорт винограда: 100% Масуэло

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 9219 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 удивительное количество больших камней гарантирует получение сложного набора элементов в винограде, редко встречающегося в регионе.

Винификация и выдержка вина:

Производится исключительно из красного винограда сорта масуэло. Производится гребнеотеление и мягкое прессование ягод, кожицу сразу убирают (в ферментации участвует только сок). Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 10 °С во избежание яблочно-молочного брожения. По окончании брожения, вино еще 40 дней выдерживается на осадке.



Органолептические характеристики:

Цвет: Лососевый оттенок.

Аромат: Ноты красных и черных ягод: красная смородина, шиповник, черника.

Вкус: Элегантное вино с хорошо сбалансированной кислотностью, тонкой пикантной горчинкой и нотами зимних ягод.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с кальмарами и креветками, морскими гребешками, беконом, картофельным пюре с трюфелями, маринованной куропаткой, фуа-гра; холодный суп из помидоров, авокадо и с копченым угрем. Температура подачи: 8°-10°С.



Оценки и рейтинги:

Decanter – 93 балла

Robert Parker – 90 баллов