

# MARQUES DE MURRIETA TINTO RESERVA

## МАРКИЗ ДЕ МУРРЕТА ТИНТО РЕСЕРВА



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Rioja DOCA

**Сорта винограда:** 83% Темпранильо, 9% Грасьяно, 5% Мацуэло, 3% Гарнача

**Содержание алкоголя:** 14%



«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 Муррета - 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:

Ферментация проходит в 30.000-литровых стальных чанах в течение 8 дней, при контролируемой 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.

Вино выдерживается 20 месяцев в 225-литровых бочках из американского дуба (из них 8 месяцев в новых бочках). И еще как минимум 12 месяцев в бутылках.

### Оценки и рейтинги:

Guía Repsol'11 – 95 баллов;

Guía Peñín'12 – 92 балла;

Robert Parker'14 – 93 балла.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Темно-рубиновый.

**Аромат:** Утонченный и сложный букет с нотами вишни, сливы, полевых цветов и легкими оттенками специй.

**Вкус:** Элегантное и великолепно сбалансированное, с богатыми танинами и продолжительным послевкусием с нотами спелых ягод и фруктов.

### Гастрономические рекомендации:

Все виды красного мяса, хамон, запеченная треска, свиная и говяжья вырезка, мягкие сыры и сыры с голубой плесенью. Температура подачи: 16°-18°C.