

# CAPELLANIA MARQUES DE MURRIETA КАПЕЛЛАНИЯ МАРКИЗ ДЕ МУРРЬЕТА



## Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Rioja DOCa, виноградник Капеллания

**Сорт винограда:** 100% Виура

**Возраст лоз:** 70 лет

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Объем производства:** 37 523 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:

Виноградник, посаженный в 1945 году, располагается на плоскогорье высотой 485 метров, и является наиболее высокой частью поместья Игай. Почва хорошо дренирована, богата минералами, и большим количеством камней.

## Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную. Ягоды отделяют от гребней и мягко давят. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 10 °С. Вино выдерживается: 15 месяцев в новых бочках из французского дуба объемом 225 литров и еще год в бутылках.

## Оценки и рейтинги:

James Suckling'10 – 95 баллов;

Tim Atkin – 94 балла;

Robert Parker'13 – 92 балла.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** Соломенный.

**Аромат:** Выразительные ноты личи, грейпфрута, мёда и полевых цветов.

**Вкус:** Полнотелое и яркое, с нотками ананаса, дыни и спелых яблок и цедры лимона.

## Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с морепродуктами и рыбными блюдами, рисом, пастой и мясом птицы, копченым лососем и фуа-гра. Температура подачи: 12-14°C.