

Marqués de Murrieta Reserva Finca Ygay 0.75l

» Vína



Kód produktu

SP000511

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 86% Tempranillo, 7% Mazuelo, 4% Garnacha Tinta a 3% Graciano vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja - suché

Hrozny jsou sbírány ručně. Vyjadřuje známky zralého kvalitního ovoce s dokonalou rovnováhou kyselin a vláčnou kulatostí na patře, mírně s náznakem nových dubových sudů. Je to tradiční víno z Rioja, s klasickým podpisem „Murrieta“. Má všechny výhody moderní vinařské filozofie, zařízení a techniky.

Sametově hedvábné víno, s intenzivní vůní a harmonickou, dokonale vyváženou chutí. Ve víně naleznete tóny fialek, čokolády a příjemné živočišné tóny, které nádherně doplňují kořeněný styl s nádechem sladkého dřeva. Je vhodné k uzeným šunkám, červeným masům, grilovaným rybám a bohatým omáčkám.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Marqués de Murrieta Reserva Finca Ygay 0.75l

» Vína

Popis

Jedno ze dvou nejstarších aristokratických vinařství v oblasti La Rioja, které bylo založeno v roce 1852. Od 80. let minulého století nad ním převzal kontrolu Vicente Cebrian, hrabě z Creixellu. Jejich vinice Ygay rodí velmi kvalitní hrozny, z nichž se vyrábí jedna z nejtradičnějších vín v oblasti La Rioja. Marqués de Murrieta se specializuje na odrůdy Albarino, Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha Blanca a Viura. Mezi jejich nejslavnější vína patří Rioja Gran Reserva Castillo Ygay a prémiové víno Dalmau. Původ Marqués de Murrieta jde ruku v ruce s původem vín oblasti Rioja. Don Luciano Murrieta, inspirován tím, co se naučil v Bordeaux, vytvořil v roce 1852 první ušlechtilé víno z oblasti Rioja ve snaze o nejvyšší kvalitu a schopnost zrání. Don Luciano měl od začátku jasno v tom, že kvalitní a dobře vyzrálé víno z oblasti Rioja by mohlo být vyváženo i mimo Španělsko. Proto neváhal a poslal bájný ročník 1852 do zemí, jako je Mexiko a Kuba, a stala se tak první Riojou, která byla vyvezena mimo hranice Španělska. Od roku 1983 stojí rodina Cebrián-Sagarriga v čele vinařství Marqués de Murrieta. Toto historické vinařství, založené na tvrdých hodnotách a savoir-faire, dosáhlo vynikajících úspěchů a v současnosti patří mezi světovou špičku s řadou ocenění, jako 100 Parkerových bodů za svá vína. Castillo Ygay 2010 bylo oceněno titulem "Nejlepší víno na světě" podle časopisu Wine Spectator. Marqués de Murrieta získal také prestižní ocenění "Nejlepší vinařství na světě" od sdružení Great Wine Capitals. Dnes je Marqués de Murrieta považováno za záruku kvality vín na mezinárodní úrovni. Marqués de Murrieta oslavil v roce 2022 170. výročí svého založení (1852-2022). Panství Ygay, které se nachází v jedné z nejstarších průmyslových budov v Evropě, je od roku 2019 muzeum, kam se sjíždějí návštěvníci z celého světa. Ti mají jedinečnou příležitost seznámit se s kořeny a původem vín z oblasti Rioja. Kromě toho rodina Cebrián-Sagarriga v roce 2022 slavnostně otevřela nové prostory o rozloze 25 000 m² pro výrobu a zrání svých vysoce uznávaných vín. Inovace procesů koexistují v dokonalé harmonii s historicko-architektonickým komplexem hradu Ygay. Tyto idylické prostory navíc obklopuje 50 000 m² nových parků a zahrad. Marqués de Murrieta je příkladem rovnováhy, elegance a modernosti.

Hlavní parametry

Značka	Marques de Murrieta
Druh	vína ze španělské vinařské oblasti Rioja
Původ	Rioja, Španělsko
Barva	červená
Ročník	2019
Klasifikace původu	DOCa & Denominación de Origen Calificada
Odrůda	Grenache & Garnacha, Tempranillo
Přívlastek	Reserva
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, 20 měsíců, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odřůdové víno révové
Výrobce	Marqués de Murrieta (Madrid) Paseo de la Castellana, 126, 1 ^o . 28046. Madrid, Španělsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.