



Primer Rosé

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Le prestigieux Rosado de Murrieta, une rareté

Description:

Ce rosé spectaculaire de Marqués de Murrieta est le seul en Espagne à être élaboré à partir d'un seul cépage, le mazuelo. Derrière son emballage exclusif et sa couleur délicate se cache un rosé d'une grande personnalité et d'un raffinement prononcé – frais, subtil et extrêmement élégant. Les raisins proviennent d'un petit vignoble planté en 1985 sur la légendaire Finca Ygay. Les vignes y poussent à 350 mètres d'altitude et sur des sols rocheux, argilo-calcaires. Après la fermentation, ce rosado rare vieillit encore pendant cinq mois sur des lies fines, ce qui lui confère sa densité et sa souplesse particulières.

Profil aromatique:

Rose saumoné brillant aux reflets grenat. Griottes, grenade et pelure de pomme rouge dans le nez expressif aux notes suaves de baies rouges sauvages et de pétales de rose séchés. Bouche complexe et d'une fraîcheur juvénile aux arômes de fruits à noyau juteux, sur une délicate touche d'amertume. Le fruit généreux est soutenu par une jolie acidité et de discrètes notes minérales.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Espagne
Producteur:	Marqués de Murrieta
Elevage:	5 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Mazuelo
N° article:	1063322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Primer Rosé

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Herkunft: Espagne
Notation: James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100
Cépage(s): 100% Mazuelo
A boire: jusqu'en 2028
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 5 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.