



## 2015 Capellanía Reserva

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Des blancs que l'on fait volontairement patienter

**Description:**

Les raisins de viura utilisés pour produire cet élégant vin blanc proviennent de l'un des vignobles les plus élevés de la Finca Ygay. Grâce à l'altitude, aux sols calcaires et aux faibles rendements des vignes de plus de 70 ans, la variété atteint ici son potentiel maximal. Le vieillissement en fûts de chêne français confère à Capellanía non seulement un caractère équilibré, mais aussi une grande précision aromatique.

**Note de dégustation:**

Jaune doré pâle et brillant. Des arômes exubérants d'agrumes mûrs, d'amandes grillées et de pollen. Des notes de pain grillé au beurre et de vanille bourbon. Le palais est corsé et opulent, mais soutenu par une fraîcheur dynamique qui apporte harmonie et équilibre. Des fleurs blanches séchées, du bois précieux et un soupçon de miel d'acacia au palais luxueux. La finale persistante promet un potentiel énorme.

**Accompagne idéale:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Rioja
<b>Producteur:</b>	Marqués de Murrieta
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Viura
<b>Référence:</b>	1022815

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Capellanía Reserva

Rioja DOCa  
Marqués de Murrieta

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Viura
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés