



## 2012 Marqués de Murrieta

Gran Reserva, Rioja DOCa

La perfection d'un Gran Reserva

### Description:

Le perfectionniste qu'est Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga recherche sans cesse à améliorer la qualité de ses vins et, ainsi, à dépasser les attentes. Les raisins sont issus de la Rioja Alta, où ils sont cultivés à une altitude comprise entre 320 et 485 mètres. Le Gran Reserva, alliance unique d'élégance, de complexité, de fraîcheur et d'opulence, a le talent de rehausser tous les repas de fête.

### Note de dégustation:

Grenat brillant aux reflets rubis. Les fruits rouges dominent le bouquet racé aux nuances de baies des bois, de jus de groseille et de confiture d'airelles, sur des touches de chocolat au lait. La bouche est veloutée et élégante, complexe et pleine de finesse, sur des tannins tendres et un extrait onctueux. Des arômes de compote de prunes, de bonbons aux mûres et de praliné au café accompagnent la finale persistant plusieurs minutes sur une délicate touche de miel des bois.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Rioja
<b>Producteur:</b>	Marqués de Murrieta
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100
<b>Elevage:</b>	29 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	80% Tempranillo, 9% Mazuelo, 8% Garnacha Tinta, 3% Graciano
<b>Référence:</b>	1023012

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

Taille: A7 74x105

### Marqués de Murrieta

Gran Reserva  
Rioja DOCa

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100
<b>Cépage(s):</b>	80% Tempranillo, 9% Mazuelo, 8% Garnacha Tinta, 3% Graciano
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	29 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.