



2015 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Le vin phare de Murrieta

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. Ce 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 clair, rubis au centre. Les fruits rouges dominent le nez aux délicates notes de cannelle, framboises bien mûres, baies des bois, confiture de cynorhodon, amandes et chocolat au lait. Attaque élégante, tannins doux et baies gourmandes, velouté et moelleux en milieu de bouche avec des arômes de gâteau de cerises et de pain aux fruits, sur une belle note de moka, la chaleur incomparable d'un Reserva et des nuances de fruits se renouvelant jusqu'en finale. La finesse peut aussi être intense.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:

Espagne

Région:

Rioja

Producteur:

Marqués de Murrieta

Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

80% Tempranillo, 12% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta

Référence:

1022915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Tempranillo, 12% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.