



## 2017 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Le Reserva légendaire du grand Vicente Dalmau

### 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:

Pourpre brillant aux reflets grenat. Bouquet intense et envoûtant de cerises noires et rouges, de fleurs séchées, de noix, d'eucalyptus et d'épices chaudes. Le palais révèle des arômes de baies noires et d'écorces d'orange sanguine, sur un soupçon de noix de coco. Alternance de fruits mûrs, de fleurs sauvages et de menthe fraîche. La texture délicate se marie parfaitement aux tannins fondus jusqu'en finale.

### 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 95/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 93/100

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2031

### Cépage(s):

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

### Référence:

1022917

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

Taille: A7 74x105

### Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 93/100
<b>Cépage(s):</b>	80% Tempranillo, 12% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.