



2018 Capellanía Gran Reserva

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Rioja blanc de grande classe

Description:

Le viura, le cépage blanc à partir duquel ce vin est élaboré, provient de Pago Capellanía, un vignoble de seulement 6 hectares situé dans la partie la plus élevée de Finca Ygay. Grâce à l'altitude, à la grande qualité des sols calcaires et aux faibles rendements des vignes de plus de 70 ans, cette variété atteint son potentiel maximal.

Note de dégustation:

(st) Jaune doré brillant. Bouquet ouvert d'agrumes mûrs, d'amandes fumées et de pollen, sur des pointes de pain grillé, de cire d'abeille et de biscuits à la vanille. Ample et opulent en bouche, mais soutenu par une fraîcheur dynamique qui apporte harmonie et équilibre. Fleurs blanches séchées, bois précieux et une touche de miel d'acacia dans le superbe palais. La finale persistante promet un énorme potentiel.

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

| | |
|------------------------|---|
| Pays d'origine: | Espagne |
| Région: | Rioja |
| Producteur: | Marqués de Murrieta |
| Notation(s): | James Suckling 96/100, Falstaff 96/100, Guía Peñín 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100 |
| Elevage: | 22 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2032 |
| Cépage(s): | 100% Viura |
| Référence: | 1273718 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Capellanía Gran Reserva

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Espagne |
| Notation(s): | James Suckling 96/100, Falstaff 96/100, Guía Peñín 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100 |
| Cépage(s): | 100% Viura |
| Apogée: | jusqu'en 2032 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 22 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |