



2020 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Un grand millésime pour la légendaire 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. 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 impénétrable du disque jusqu'au centre. Bouquet intense et harmonieux de cerises noires et rouges, de praliné aux noix et de feuilles d'automne, sur des nuances vaporeuses d'eucalyptus et d'épices exotiques. Une savoureuse note maltée agrément la bouche aux arômes de petites baies noires et d'écorces d'orange sanguine. Alternance de fruits mûrs, de pétales de fleurs séchées et de menthe rafraîchissante. La texture délicate se marie sans peine aux tannins fondus et précis, jusque dans la finale parfaite.

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):

Parker 94+/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 93/100, James Suckling 94/100, Tim Atkin 94/100

Elevage:

21 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo, 3% Garnacha

Référence:

1022920

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 94+/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 93/100, James Suckling 94/100, Tim Atkin 94/100
Cépage(s):	82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo, 3% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.