



2016 Dalmau

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Il vino di Vicente Dalmau

Descrizione del vino:

Dalmau è un'interpretazione moderna di un Rioja di alto livello. Prodotto con le migliori uve di un'unica parcella, questo vino è caratterizzato da basse rese. Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga è stato il primo, 20 anni fa, a stabilire nuovi standard di qualità nella Rioja, dove è diventato il pioniere di una nuova generazione di viticoltori. Il vino che porta il suo nome è un meritato omaggio.

Nota di degustazione:

Viola impenetrabile, nero al centro. Una seducente nota di caffè tostato accompagna il naso concentrato di ciliegie nere e prugne, con gelatina di more e sambuco nero. Al palato ha una consistenza vellutata, un calore incomparabile del Tempranillo e una morbidezza ammaliante nella parte centrale del palato che sa di prugna, con tannini perfettamente integrati. tanta classe, frutta nera in varie forme e onnipresenti aromi tostati che ricordano il cioccolato alle nocciole e il pan di zenzero, enormi riserve e finezza al tempo stesso. .

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Spagna

Regione: Rioja

Produttore: Marqués de Murrieta

Valutazioni: Guía de Vinos Gourmets 98/100, Guía Peñín 96/100, Guía Proensa 97/100, Parker 94–95/100, Score 19.5/20

Vinificazione: 23 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2035

Varietà d'uva: 82% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 3% Graciano

Numero di articolo: 1023116

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dalmau

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía de Vinos Gourmets 98/100, Guía Peñín 96/100, Guía Proensa 97/100, Parker 94–95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	82% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 3% Graciano
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	23 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.