



2017 Dalmau

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Il vino di Vicente Dalmau

Descrizione del vino:

Con Dalmau, Marqués de Murrieta offre 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. Questo vino è un giusto tributo al pioniere della nuova generazione di viticoltori.

Nota di degustazione:

Porpora brillante e impenetrabile, con un centro violaceo. Naso opulento di ciliegie nere, more e mirtilli, con note di sambuco e bacche di bosco, oltre a un bel tocco di caffè e spezie esotiche. Al palato è incredibilmente vellutato, con una struttura compatta nel potente palato medio. Dolcezza fruttata e tannini perfettamente integrati, con aromi complessi di frutta nera e sfumature tostate sempre presenti che ricordano il cioccolato fondente con noci e fave di cacao. Un Rioja di grande classe, con una grande risposta e un eccellente potenziale di invecchiamento.

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:	James Suckling 97/100, Decanter 98/100, Guía de Vinos Gourmets 99/100, Parker 93–94/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100
Vinificazione:	23 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	80% Tempranillo, 10% Graciano, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1023117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dalmau

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Decanter 98/100, Guía de Vinos Gourmets 99/100, Parker 93–94/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100
Varietà d'uva:	80% Tempranillo, 10% Graciano, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2036
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.