



2017 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

La leggendaria Reserva del grande Vicente Dalmau

Descrizione del vino:

Vicente Dalmau Cebrián- Sagarriga è un perfezionista che cerca costantemente di migliorare la qualità dei suoi vini e di superare le aspettative. Le uve provengono dalla Rioja Alta, dove sono coltivate a un'altitudine compresa tra 320 e 485 metri. Questa Reserva, una miscela unica di eleganza, complessità, freschezza e opulenza, ha il talento di esaltare qualsiasi pasto festivo.

Nota di degustazione:

Porpora brillante con riflessi granati. Bouquet intenso e ammaliante di ciliegie nere e rosse, fiori secchi, noci, eucalipto e spezie calde. Al palato rivela aromi di bacche nere e scorza d'arancia rossa, con una nota di cocco. Si alternano frutta matura, fiori di campo e menta fresca. La struttura delicata si fonde perfettamente con i tannini fusi fino al finale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

ES

Regione:

Rioja

Produttore:

Marqués de Murrieta

Valutazioni:

James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 93/100

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2031

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

1022917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Origine:	ES
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 93/100
Varietà d'uva:	80% Tempranillo, 12% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.