

## Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa, Vertical Case Vintage 2012 to 2017

**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:** Score 18.5/20

**Numero di articolo:** 10229--



## **Inserto per clip portabottiglie**

Dimensione: A7 74x105

### **Marqués de Murrieta Reserva**

Rioja DOCa

Vertical Case Vintage 2012 to 2017

**Origine:** ES

**Valutazioni:** Score 18.5/20

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