



2019 Dalmau

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Un vino d'autore che stabilisce nuovi standard di eccellenza

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:

Rosso cremisi brillante e impenetrabile con riflessi violacei. Il naso deliziosamente fruttato rivela note di amarena, sambuco e mirtillo, oltre a gelatina di frutti di bosco, pepe nero di montagna, cacao agrodolce e spezie esotiche. Al palato è raffinato ma indomabile nella sua potenza e concentrazione. La struttura cesellata e vellutata è sostenuta da tannini maturi perfettamente integrati. Tutta l'arte di Marques de Murrieta si riflette nella perfetta armonia che contraddistingue questo Dalmau fino all'interminabile finale.

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 Proensa 99/100, Guía Gourmets 99/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 98/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Graciano
Numero di articolo:	1023119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dalmau

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 99/100, Guía Gourmets 99/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 98/100
Varietà d'uva:	86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Graciano
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 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.