



2019 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Un'annata magnifica per la leggendaria Reserva

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 96/100, Tim Atkin 95/100, Guía Peñín 93/100

Vinificazione:

24 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2033

Varietà d'uva:

87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha
Tinta

Numero di articolo:

1022919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Origine:	ES
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Tim Atkin 95/100, Guía Peñín 93/100
Varietà d'uva:	87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.