2019 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Un'annata magnifica per la leggendaria Reserva

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 impenetrabile dal disco al centro. Un bouquet intenso e armonioso di ciliegie nere e rosse, nocciole pralinate e foglie autunnali, con note di eucalipto e spezie esotiche. Una nota sapida di malto impreziosisce il palato, con aromi di piccoli frutti neri e scorza di arancia rossa. Si alternano frutta matura, petali di fiori secchi e menta rinfrescante. La struttura delicata si fonde senza sforzo con i tannini fusi e precisi, fino al finale perfetto.
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:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Marqués de Murrieta
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100, Guía Peñín 93/100, Tim Atkin 95/100
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100, Guía Peñín 93/100, Tim Atkin 95/100
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch