



2020 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

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 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.

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:	Parker 94+/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 93/100, James Suckling 94/100, Tim Atkin 94/100
Vinificazione:	21 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	da subito fino al 2033
Varietà d'uva:	82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo, 3% Garnacha
Numero di articolo:	1022920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94+/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 93/100, James Suckling 94/100, Tim Atkin 94/100
Varietà d'uva:	82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo, 3% Garnacha
Maturità:	da subito fino al 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	21 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.