



2015 Marqués de Murrieta

Gran Reserva, Rioja DOCa

Gran Reserva notato con 98 punti da Suckling

Descrizione del vino:

Marques de Murrieta è una delle tenute più emblematiche della Rioja Alta. Le uve per la Gran Reserva provengono dal leggendario vigneto Ygay, situato tra i 320 e i 486 metri sul livello del mare.

Nota di degustazione:

Rosso granato brillante con riflessi rubino. Bouquet complesso e seducente con note di bacche nere, bosco autunnale, tartufo e carne affumicata, con sentori di torta di ciliegie, tabacco da pipa e spezie calde. Incomparabili note di ciliegie rosse e scorza d'arancia rossa al palato, potente, morbido e levigato, con tannini delicati e discreta acidità.

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 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100

Vinificazione:

27 Mesi in Fulmine

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2035

Varietà d'uva:

80% Tempranillo, 9% Graciano, 9% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta

Numero di articolo:

1023015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marqués de Murrieta

Gran Reserva
Rioja DOCa

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100
Varietà d'uva:	80% Tempranillo, 9% Graciano, 9% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	27 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.