



2018 Capellanía Gran Reserva

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Rioja bianco di alta classe

Descrizione del vino:

Il Viura, il vitigno bianco da cui si ottiene questo vino, proviene da Pago Capellanía, un vigneto di soli 6 ettari situato nella parte più alta della Finca Ygay. Grazie all'altitudine, ai terreni calcarei di alta qualità e alle basse rese di viti di oltre 70 anni, questa varietà raggiunge il suo massimo potenziale.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo oro brillante. Profilo aromatico ampio di agrumi maturi, mandorle affumicate e polline. Un accenno di pane tostato imburrito, cera d'api e biscotti alla vaniglia. Al palato è corposo e opulento, ma sostenuto da una freschezza dinamica che porta armonia ed equilibrio. Fiori bianchi secchi, legno pregiato e un accenno di miele d'acacia nel lussuoso palato. Il finale di lunga durata promette un enorme potenziale.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Rioja

Produttore:

Marqués de Murrieta

Valutazioni:

James Suckling 96/100, Falstaff 96/100, Guía Peñín 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100

Vinificazione:

22 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

100% Viura

Numero di articolo:

1273718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Capellanía Gran Reserva

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Falstaff 96/100, Guía Peñín 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Varietà d'uva:	100% Viura
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi