



2016 Marqués de Murrieta

Gran Reserva, Rioja DOCa

Un gioiello della casa di Murrieta

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:

Brillantes Granatrot mit rubinroten Reflexen. Ein einnehmendes, facettenreiches Bouquet von schwarzen Beeren, Herbstwald, Trüffel und Rauchfleisch. Dazu ein Anflug von Kirschtorte, feinem Pfeifentabak und warmen Gewürzen. Am Gaumen die unverkennbaren Noten von roten Kirschen und Blutorangenschale. Am Gaumen kräftig, aber geschmeidig und poliert, mit feinkörnigem Tannin und einer dezenten Säure.

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, Parker 94+/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100

Vinificazione:

26 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2036

Varietà d'uva:

82% Tempranillo, 9% Garnacha Tinta, 7% Mazuelo, 2% Graciano

Numero di articolo:

1023016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marqués de Murrieta

Gran Reserva
Rioja DOCa

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 94+/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100
Varietà d'uva:	82% Tempranillo, 9% Garnacha Tinta, 7% Mazuelo, 2% Graciano
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	26 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.