

DRINKS.

Marqués de Murrieta Gran Reserva 2015 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500181
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Rioja
Embouteilleur	Marqués de Murrieta, S.A., Paseo de la Castellana 126 4ª derecha, 28046 Madrid, Spain
Marque	Marqués de Murrieta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	25 mois
Dégustation	Arômes volumineux et complexes de chêne, vanille, tabac, chocolat, terre, fumée, cuir, balsamique, prune, mûre, cassis, cerise, fraise, réglisse, cannelle, poivre et un soupçon de menthe.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 84% de Tempranillo, 9% de Graciano, 5% de Mazuelo et 2% de Grenache
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2015
En accord avec	veau et bœuf, porc

Description

Né en 1970 comme fils de Vicente Cebrián-Sagarriga et de Chus Suarez-Llanos, Vicente Dalmau détient le titre noble espagnol de "Conde de Creixell". Depuis la mort de son père en 1996, il préside aux destinées du domaine familial et le dirige avec sa sœur Christina. Pour les personnes qui aiment les potins espagnols, Vicente ne devrait pas être un inconnu: En raison de la réussite de ses affaires et de sa vie amoureuse mouvementée, il est souvent sous les feux de la rampe. Le vignoble original de 300 hectares de la D.O. Rioja en dehors de Logroño a été repris par la famille en 1983 et a depuis été modernisé étape par étape. Aujourd'hui, la majeure partie de la production ne se déroule plus dans le bâtiment historique, l'imposant château d'Ygay, mais dans des installations nouvellement construites. La récolte manuelle des raisins - principalement de la variété Tempranillo - a lieu en octobre. Pendant la fermentation de neuf jours, le jus reste en contact permanent avec les peaux des raisins, ce qui permet d'extraire la quantité souhaitée de substances colorantes et aromatiques. Lors du pressage subséquent, d'autres colorants et tannins sont transférés dans le liquide. Ensuite, le vin mûrit pendant 25 mois dans des fûts de bois américain de 225L. Le Gran Reserva de 2015 a été mis en bouteille en avril 2018 dans une édition de plus de 29 000 bouteilles. La durée de conservation est d'environ 20 ans.