

MARQUÉS DEL VILLAR

DOC RIOJA

VIN ROUGE PUISSANT



PROFIL :

Le Marqués del Villar est une cuvée spéciale issue d'un assemblage de 95% de Tempranillo et de 5% de Mazuelo sélectionnés au coeur de la Rioja, vignoble historique et emblématique de l'Espagne. Très représentatif des vins de cette région, Marqués del Villar exprime à la fois le style classique et corsé de la Rioja. Gourmand, il se distingue par une grande complexité aromatique, et un rapport qualité/prix incontournable.

VITICULTURE :

- Cépages : 95% Tempranillo – 5% Mazuelo
- Climat : climat atlantique qui favorise les températures douces en toute saison et de fortes précipitations tout au long de l'année.
- Terroir : sols calcaires argileux, ferreux argileux et alluviaux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Macération à froid durant 24 à 48 heures. Fermentation sur levures sauvages, à une température ne dépassant pas les 28 °C. Les différents jus sont ensuite assemblés avant le démarrage naturel de la fermentation malo-lactique. Élevage de 3 à 6 mois dans des barriques de chêne américain.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

D'une couleur cerise aux reflets violets très légers, cette cuvée offre des arômes gourmands et intenses au nez. Une dominance d'arômes fruités complétée par de jolies notes de réglisse. Ample en bouche, il étonne par ses tanins doux et bien structurés avec une bonne longueur en fin de bouche sur les fruits rouges...

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 15 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : viandes rouges, charcuterie, tapas...

6 BT



EAN : 3760201509029
Poids : 1,16 kg
NOMACORC
Dim : 295 x 80 ø mm



EAN : 23760201509023
Dim : 245 x 165 x 305 mm

Orientation bt : ↑
Poids : 7,4 kg



EUR (80 x 120 cm)

5 couches x 25 cs = 125 cs
Poids : 948 kg / Hauteur : 1,7 m

VMF (100 x 120 cm)

5 couches x 32 cs = 160 cs
Poids : 1 217 kg / Hauteur : 1,7 m