

## MURIEL BODEGAS – Muriel Gran Reserva – 2015 ESPAGNE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**

15090619

**PAYS**

Espagne

**FORMAT**

750

**MILLÉSIME**

2015

**APPELLATION**

Rioja

**CÉPAGE**

100% Tempranillo

**ALCOOL**

14

**DISTRIBUTION**

Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**

Vin Rouge



28<sup>60</sup>\$



### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**

Vallée de l'Ebre, Espagne

**CARACTÉRISTIQUE**

Vignes élevées en gobelet.

**TYPE DE SOL**

Sols calcaires et argileux.

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE –**

Les raisins sont traditionnellement récoltés à la main dans de petites caisses.

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**

Une fois dans la cave, les raisins ont été sélectionnés, égrappés et foulés, puis ont fermenté dans des cuves en acier inoxydable pendant 20 jours, avec des remontages quotidiens. Ensuite, le vin est élevé pendant 24 mois dans des fûts neufs dont 75 % sont en chêne français et 25% en chêne américain.

**PARTICULARITÉS –**

Accordant la plus grande place au cépage vedette de la DOCa Rioja et suivant les lignes directrices traditionnelles qui ont fait sa renommée, Muriel Gran Reserva Viña Viejas est un classique pour apprécier le savoir-faire de cette communauté si attachée à sa terre.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**

Une couleur rouge rubis foncée.

**OLFACTIF**

Au nez, le vin s'ouvre sur des notes de vanille, de café rôti et de fruits mûres. Nous percevons aussi certaines notes dû au vieillissement du vin: cuir, feuilles séchées et tabac.

**GUSTATIF**

En bouche, le vin est velouté et soyeux, et tous les arômes perçus au nez se retrouvent en symbiose au palais.

**ACCOMPAGNEMENT**

Ce Rioja accompagne parfaitement les rôtis d'agneau, les ragoûts de gibiers et les poissons en sauce, les viandes fumées et les fromages vieillis. Peut aussi se marier avec desserts et chocolats.

### AUTRES INFORMATIONS

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**

1.8 g/L