

The Future Is Organic

MUREDA100

Édition Limitée



Origine : Espagne

Appellation : IGP Castilla La Mancha .

Cépage(s) : Tempranillo

Élevage : 12 mois en barrique et minimum 24 mois en bouteille .

PRESENTATION :

La Casa Mureda cultive des vignes sur un domaine où on pratique également la polyculture (Olives , Pistache , oranges etc..) .

Avec 1200 hectares , cette entreprise familiale est le plus grand viticulteur d'Europe en certification **BIO** .

Issu d'une sélection parcellaire ' Vieilles vignes de Tempranillo ' une vendange en cagettes, la sélection des meilleurs raisins est effectuée sur des tables de tri vibratoires, longue macération jusqu'à 3 semaines, remontage régulier au travers des lies, pour finir élevage 12 mois en barrique & 24 mois en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : La robe est rouge grenat .

Nez : Le nez est complexe avec des arômes de chocolat, vanille, cerise, cuir et de poivre.

Bouche : Sensuel et fondant en bouche , ce vin développe des saveurs intenses de fruits rouges et noirs .

Suggestions gourmandes :

Un régal avec un rosbif aux légumes, il s'exprimera pleinement sur des viandes en sauces, et pourquoi pas un couscous à la viande ...

Coup de cœur : avec des tapas , une côte de bœuf au barbecue !!



ProWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be