



MARQ. DE VARGAS

## Marqués de Vargas Reserva

Dyp rødlig farge. Ren duft med god intensitet. Rød moden fruktaroma. Elegant, frisk og levende duft med hint av brente krydder. Bløt og tydelig, flott struktur med elegante tanniner, godt intergrert etter 15 måneders modning på amerikansk og fransk eik, og 8 måneder flaskemodning. God vedvarende ettersmak. Høy kvalitet. Lagres gjerne 8-10 år. Passer til retter av storfe, lam og ost.

Horeca veil. ekskl. mva: **346,36**



Lam og sau



Friskhet



Garnacha 5%,  
Mazuelo 10%, Tempranillo  
(Tinto del Pais) 85%



Ost



Fylde



Drikkeklar nå, men kan  
også lagres



Storfe



Strukturert og kompleks,  
frisk syre og elegante  
tanniner. Lang,  
vedvarende ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>3346901</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>5040563</b>	Vecturanummer	<b>150205</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Spania</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Rioja</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-