

MARQ. DE VARGAS



Marqués De Vargas Gran Reserva

DOCa Rioja Single-estate Hacienda Prodolagar, 50ha - nær elven Ebro i Rioja Alta-dalen. Vinstokkene er i gjennomsnitt 40 år gamle. Skrint jordsmonn av leire og kalk. Manuell innhøstning i 12 kg kasser og druene plukkes separat i hver plot etter modenhet og druetype. Druene kjøres til kjølerom, som holder 6-8°C og dagen etter sorteres alt for hånd. De bruker forskjellige typer av beholdere til fermenteringen, avhengig av druetyper, jordsmonnet og vill-gjæren, og lagres også på forskjellige eikefat for å ta hensyn til druens karakter av frukt, mykhet og tanniner. 24 måneder lagring, hvorav 16 måneder på franske fat og 8 måneder på amerikanske eikefat. Klar, dyp rød farge. Kraftig vin. Konsentrert aroma av mørke bær og flott integrert med forskjellig kryddernyanser, som er direkte relatert til lang lagring på fat. Subtil balsamisk...

Horeca veil. eksl. mva: **419,04**



Lam og sau



Friskhet



Garnacha 10%,
Mazuelo 10%, Tempranillo
(Tinto del Pais) 80%



Storfe



Fylde



Kan drikkes nå, blir bedre
ved lagring



Storvilt



Robust og konsentrert
munnfølelse, polerte
tanniner med lang,
sammensatt ettersmak.

Vinmonopol nr	14673401	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	6113203	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Spania	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Rioja	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-