

Casa de la Seda, Murviedro, Utiel-Requena DO 2017

**Région viticole**

Espagne, Priorat

Cépage(s)

Bobal

Notes de dégustation**Apparence**

Robe très intense, noire.

Nez

Arômes principaux de fruits, rappelant surtout les baies des bois, notes d'herbes aromatiques, de violettes et d'épices (safran).

Palais

Fruits mûrs, avec un soupçon de douceur (cassis). Bonne acidité lui octroyant de la fraîcheur, belle persistante, avec des tannins soyeux.

Vin et mets

Idéal pour accompagner les viandes rouges, le gibier, la charcuterie et les fromages affinés.

Température de service

14 - 16°C

Garde

5 - 10 ans

Terroir

Stratégiquement situées dans la région de Requena, au centre même des zones viticoles émergentes dans le centre et l'est de l'Espagne, les Bodegas Murviedro créent, produisent et commercialisent une large palette de vins de qualité issus des Appellations d'Origines Contrôlées de Utiel-Requena, Valence et Alicante. Les Bodegas Murviedro sont l'une des plus modernes et innovantes bodegas du pays. Leur philosophie est d'apporter une touche de modernité et d'avant-gardisme aux vendanges traditionnelles en Espagne afin de produire une nouvelle génération de vins espagnols authentiques bien que contemporains. Ces vins uniques suivent les normes internationales strictes de qualité sans pour autant perdre leur caractère typique espagnol et leur originalité. Ces dernières années, ils ont d'ailleurs été récompensés par plus de 50 médailles dans les concours de vins les plus prestigieux!

Vinification

Vignes de 70 ans d'âge. Elevage pendant 8 mois dans un foudre en bois, sur lies.