



Murviedro La Casa de la Seda

Kultamitali Mundus Vini kisassa 2020!

Viinissä voi aistia kypsää hedelmää, metsän marjoja, aromaattisuutta, yrttisyttä ja hivenen orvokin ja sahramin aromeja. Viinissä on hyvä happorakenne sekä silkkiset tanniinit. Herkullinen viini joka sopii hyvin ryhdikkäille liharuoille, riistalle ja voimakkailla juustoille.

Murviedro La Casa de la Seda on tehty Bobal -rypälelajikkeesta. Se on jäänyt aikaisempina vuosina "isompien" ja tunnetumpien lajikkeiden jalkoihin, mutta nyt Bobal on kovassa nousussa ja siitä saadaan varsin tyylikkäitä ja maukkaita viinejä – joko sekoituksissa tai lajikeviininä.

Utiel-Requenan pieni kaupunki Valenciassa oli ennen vanhaan oikea silkin tuotannon mekka. Tämän viinin etiketti onkin kunnoitus silkintekotaidoille ja etiketin kuvio on lainattu mitä kauneimmasta silkkihuivin kuviosta.

Pullo myydään upean tyylikkäässä kuvioidussa lahjapakkauksessa. (rajattu erä)

Huikkea lahja viinin ystäväälle!

Kultaa 2019 Berliner Wein Trophy kisassa



Maa	Espanja
Tuottaja	Bodegas Murviedro S.A.
Luokitus	DOP Utiel-Requena
Saatavuus	Alko
Rypäle	Bobal
Väri	Intensiivisen purppuranpunainen
Maku	Tummiä hillomaisia marjoja kuten herukkaa ja kirsikkaa, kevyttä mineraalisuutta, pehmeät tanniinit
Makutyyppe	mehevä & hilloinen
Tuoksu	Tummiä marjoja, yrttisyttä ja mausteisuutta
Alko. til	14.50
Sokeri g/l	4 g/l
Tarjoilulämpötila	16-18
Pullokokko	0.750 l
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Hinta	29.98 EUR
Alko ID	493647

