

## Marqués de Mundaiz Reserva 2011

Rioja DOPa

Espagne > Rioja

**Garde :**  
5 - 9 ans

**% Vol :**  
13.00°



### Cépage(s) :

Tempranillo (100%)

### Note de dégustation

**Robe :** Rouge sombre avec des reflets tuilés.

**Nez :** Dominé par des notes boisées et une subtile touche de tabac.

**Palais :** Attaque souple pour ce vin riche, équilibré et aux tannins bien fondus. La finale est agréablement persistante, un vin d'une belle personnalité !

### Accords mets-vin

Anchois marinés, cassoulet, paella, côtes d'agneau grillées, curry d'agneau, gibier mariné, osso-buco, rognons, pont l'évêque, parmesan.

### Terroir

Les vignes ont été plantées il y a plus de 20 ans (et jusqu'à 25 ans) sur des sols pauvres et caillouteux.

### Vinification

Fermentation en cuves inox, macération de 3 semaines, élevage d'au moins 12 mois en barriques de chêne américain, repos de 2 ans en bouteilles.