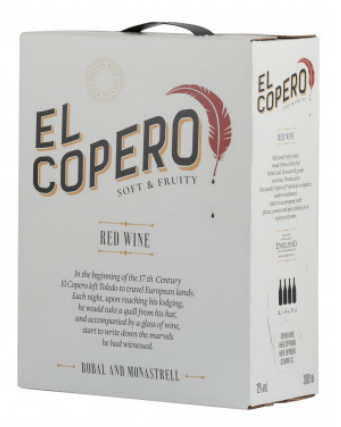
El Copero BiB

Spania / Valencia / Øvrig spansk rødvin

Bodegas Murviedro, grunnlagt i 1927, har en filosofi basert på moderne produksjon av vin i kombinasjon med druer fra tradisjonelle vinmarker. Resultatet blir vin av topp kvalitet, som samtidig har den unike spanske orginaliteten.
Navnet Murviedro kommer fra de antikke murer som omsluttet den gamle bykjernen, og som i dag vitner om en antikk ånd som avspeiles i vingården og dens kjeller.
Kontinentalt klima med påvirkning fra Middelhavet. Store variasjoner i temperatur mellom natt og dag skaper meget gode forutsetninger for druedyrkning i området. Gjennomsnittlig årlig temperatur er 13°C. Jordsmonnet preges av kalk og leire.
Murviedro produserer viner fra DO Valencia, DO Alicante og DO Utiel-Requena.



Druene dyrkes i Valencia-området, med andre ord i et typisk Middelhavsklima. Området har kalkholdig jordsmonn og varmen sørger for den karakteristiske runde og fruktige smaken. Innhøsting foregår tidlig i september.

Type	Rødvin
Produsent	Bodegas Murviedro
Druetyper	85% Bobal, 15% Monastrell
Vinifikasjon	Maserasjon i 24 dager ved ca. 22° C.
Lagring	Vinen modnes i 5 måneder på amerikanske eikefat før den tappes på flaske.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 8 g/l Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå.
Karakteristikk	Lett og rund med behagelig bærpreg og jordlige toner. Bouquet og smak av plommer, kirsebær og blåbær med toner av vanilje. Rund og bløt ettersmak.
Serveringstemperatur	18° C
Passer til	Deilig å drikke uten mat. Passer dessuten meget godt til lette retter av svin, kylling, kalv og fjærkre. Perfekt også til tapas og pizza, pasta og ost.
Webside	www.murviedro.es

Høyoppløselig bilde

8 410388 000295

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
3 L	1406706	266882	kr. 424,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
4	Kategori 4	111911 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·