



ESPAGNE DO VALENCIA ROUGE 2022  
" LA DANZA DE LA MOMA " CASA LOS  
FRAILES (80% MARSELAN, 20%  
MONASTRELL)

Pays : Espagne  
Région : Valencia  
Sous région :  
Cépage(s) : 80% marselan (cabernet sauvignon x grenache noir) et  
20% monastrell (mourvèdre)

Note de dégustation :

Vin aux reflets pourpres et intenses. Le nez offre des arômes de fruits rouges bien mures (cerise, framboise) et de cassis. Quelques soupçons d'épices et un caractère boisé complètent la palette aromatique séduisante de ce vin. La bouche est très juteuse, charnue et gourmande. Sa richesse, parfaitement équilibrée par une bonne fraîcheur et des tanins bien enrobés laisse une belle impression de rondeur.



Température de service : 17 C°  
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Vin accompagnant idéalement un plat de viande grillée, un couscous, ainsi que la cuisine tex-mex, légèrement épicée.

Commentaires du sommelier :

La Danza de la Moma reflète la pure expression du terroir calcaire de « dolomitas » et d'un cépage unique, le Marselan. Sur ce terroir d'altitude, la famille Velasquez assemble ses vieilles vignes de mourvèdre (plantées en 1968) - 20% - avec ce cépage récent qu'est le Marselan, croisement de grenache noire et de cabernet-sauvignon -80%-. Un élevage en barriques, en partie neuve, donnera à ce vin une allure de vin moderne, charnu, délicieusement fruité et aux tanins soyeux. Un vin rouge équilibré, généreux et charmeur.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

