



## 2021 La Solana Alta Blanco

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Le secret du Priorat

### Description:

Le secret blanc de Mas Alta, cultivé sur le vignoble de 2 hectares «La Solana Alta».

### Note de dégustation:

Au nez, fruits blancs, herbe séchée, coing et noisette grillée, sur des touches de pollen, un peu de pamplemousse et un soupçon de cire d'abeille. Puissant et rond, souple et d'une acidité modérée. Minéralité calcaire et un soupçon de silex, le tout parfaitement intégré dans la texture crémeuse. Un vin blanc avec de la profondeur aromatique, du volume et une immense longueur jusqu'en finale.

### Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Priorat
<b>Producteur:</b>	Mas Alta
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	50% Grenache Blanc, 50% Carignan
<b>Référence:</b>	0972421

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **La Solana Alta Blanco**

Priorat DOCa

Bodegas Mas Alta

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Grenache Blanc, 50% Carignan
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés