



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

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Solana Alta Blanco

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

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