



2016 Cirerets

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta

Priorat di alta gamma

Descrizione del vino:

I vini di Bodegas Mas Alta sono prodotti nel rispetto dell'ambiente e i loro aromi sprigionano tutta la potenza dei terreni scistosi. Il Cirerets, ad esempio, proviene da viti coltivate su terrazze di scisto nero. È un vino di carattere con un buon potenziale di invecchiamento, ottenuto da un assemblaggio di 60% di Carignan e 40% di Grenache. Viene affinato per 16 mesi in botti di rovere francese.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: ES

Regione: Priorat

Produttore: Mas Alta

Valutazioni:

Vinificazione: 20 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.5 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 65% Grenache, 35% Carignan

Numero di articolo: 0454816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQ
Bodegas Mas Alta

Origine: ES

Valutazioni:

Varietà d'uva: 65% Grenache, 35% Carignan

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 20 Mesi in Barrique

Gradazione alcolica: 15.5 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.