2017 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Il risultato di condizioni di lavoro difficili

Descrizione del vino:
Mas Alta è una delle aziende più rinomate della Catalogna: il terroir è unico e il consulente enologico Michel Tardieu è un luminare internazionale. I veri fiori all'occhiello del Priorat nascono su terreni brulli e scoscesi, come l'Artigas. La sua pienezza al palato e la sua ammaliante dolcezza fruttata sono assolutamente seducenti.
Nota di degustazione:
Granato luminoso con riflessi rubino-neri. Naso goloso di more e pan di zenzero, con note di ciliegie al cioccolato, pere al vino rosso e uva sultanina. Al palato è vellutato ed elegantemente inebriante, con tannini rotondi e un estratto dolce, aromi di prugne mature e ancora note di cioccolato. Magnifico equilibrio e bella pienezza fino al finale con sfumature di frutti di bosco.
Abbinamenti:
È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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:	Spagna
Regione:	Priorat
Produttore:	Mas Alta
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0441617

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch