



2017 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Il risultato di condizioni di lavoro difficili

Descrizione del vino:

Artigas è il vino più famoso della celebre tenuta Mas Alta. Le vecchie viti, piantate nelle migliori parcelle in altitudine con terreni scistosi e ripidi, producono uve concentrate per questo blend. I due enologi, Michel Tardieu e Philippe Cambie, hanno messo tutta la loro passione in questo vino. La prova è la sua opulenza al palato e il suo fruttato dolce e seducente.

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 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:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0441617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine: ES
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.