



## 2019 Macià Batle Tinto

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Maiorca per ogni occasione

### Descrizione del vino:

Maiorca sta attirando sempre più l'interesse degli intenditori di vino, grazie alle prestigiose Bodegas Macià Batle, da tempo insediate qui e ormai diventate un cult. Grazie alla sua posizione e al suo clima, l'isola è predestinata alla viticoltura. Un vino di grande levatura, che si rivela un partner ideale per un'ampia gamma di piatti.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante e saturo. Intensi aromi di ciliegie nere e more succose esplodono dal bicchiere. Sottili note affumicate ricoprono i deliziosi aromi di frutta fresca. Al palato rivela gelatina di mirtili, spezie calde come cannella e chiodi di garofano e una miriade di erbe mediterranee. La sua moderata/ragionevole gradazione alcolica garantisce il piacere e lo rende il compagno ideale per le serate di barbecue. In estate, raffreddatelo leggermente intorno ai 15°C.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

### Paese d'origine:

ES

### Regione:

Baléares

### Sottoregione:

Maggiore

### Produttore:

Macià Batle

### Valutazioni:

Score 18.5/20

### Vinificazione:

3 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

Al culmine

### Varietà d'uva:

30% Manto Negro, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Syrah

### Numero di articolo:

1065419

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Macià Batle Tinto**

VT Mallorca  
Bodegues Macià Batle

<b>Origine:</b>	ES
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	30% Manto Negro, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Syrah
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.