



2018 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 di fondo dei terreni scistosi. Il Cirerets 2018 è la prima annata certificata biologica. Un vino di carattere con un buon potenziale di invecchiamento, assemblato da Grenache e Carignan e invecchiato per 17 mesi in botti di rovere francese.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi rubino. Al naso, un attraente bouquet di bacche nere, blu e rosse. Seguono note di erbe mediterranee, come rosmarino, timo e semi di finocchio, accompagnate da una mineralità che ricorda l'ardesia o la grafite. Il palato è dominato da frutti neri come il ribes, ma ci sono anche sfumature eteree di buccia d'arancia rossa, ginepro e ortica fino al finale fresco e persistente.

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:	Spagna
Regione:	Priorat
Produttore:	Mas Alta
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	60% Grenache, 40% Carignan
Numero di articolo:	0454818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQ
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 40% Carignan
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Bio
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.