



2019 Cirerets

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un capolavoro del Priorat

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. Prodotto da un'unica parcella, il Cirerets è un ottimo ambasciatore del Priorat. Caldo e opulento, è ideale per confortarsi in una fredda giornata invernale.

Nota di degustazione:

Porpora saturo con riflessi rubino. Un bouquet seducente di bacche nere, blu e rosse, con note di erbe mediterranee, rosmarino, timo e semi di finocchio, trasportate da una mineralità che ricorda l'ardesia o la grafite. I frutti neri come il ribes nero dominano il palato con sfumature ariose 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:	Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	60% Grenache, 40% Carignan
Numero di articolo:	0454819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 40% Carignan
Maturità:	fino a 2034
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.