



2013 Coster de l'Ermita

Gratallops Priorat DOCa, Mas Igneus

Ermita 2013, un'annata sublime del Priorat

Descrizione del vino:

Prodotto solo in annate eccezionali. La fermentazione avviene esclusivamente in botti aperte. Il vino viene poi fatto maturare per circa 18 mesi in 90% rovere francese nuovo e 10% rovere americano.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi violacei dal disco al centro. Un incantevole bouquet di piccoli frutti neri, succose ciliegie rosse, praline e prugne secche. Gli aromi in continua evoluzione rivelano sia frutti di bosco che bacche nere come sambuco e ribes nero. Aromi tostati e una fine mineralità avvolgono alla perfezione l'imponente frutto. L'eccezionale intensità continua nel palato compatto. Eccezionale alternanza tra calore incomparabile e freschezza sottilmente nervosa. I tannini imponenti ma perfettamente proporzionati e la sottile acidità promettono grandi riserve.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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 Igneus s.l.
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Carignan
Numero di articolo:	1139913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Coster de l'Ermite

Gratallops Priorat DOCa
Mas Igneus

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Varietà d'uva:	100% Carignan
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.