2019 M de Mas Igneus

Priorat DOCa, Mas Igneus (Bio)

La scoperta fruttata del Priorat

Descrizione del vino:
Daniel Cuesta Cantera, il giovane enologo di Mas Igneus, sa come far prosperare i vitigni internazionali nel rigido clima del Priorat e ha il coraggio di aprire nuove strade con il proprio stile. La cantina si trova a Gratallops, nel cuore della regione del Priorat. Mas Igneus M concentra la forza e il sole della regione per produrre un'esplosione di note fruttate autentiche e moderne.

Nota di degustazione:
Granato-porpora brillante con riflessi rubino. Ciliegie rosse, frutti di bosco e lamponi al naso espressivo, con note di pesca, prugna e gelatina di ribes rosso e un accenno di polvere di cacao. Al palato è corposo e molto fruttato, con l'inimitabile calore del Priorat. Palato medio fluido con aromi di spezie calde e torta di ciliegie, con una nota di uva sultanina. Piacevole equilibrio tra il seducente frutto primario e la mineralità tipica della regione. Estratto tenero e succoso, molta morbidezza fino al lunghissimo finale.

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:	ES
Regione:	Priorat
Produttore:	Mas Igneus s.l.
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	40% Cabernet Franc, 28% Grenache, 25% Merlot, 7% Carignan
Numero di articolo:	1139819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

M de Mas Igneus

Priorat DOCa
Mas Igneus (Bio)

Origine:	ES
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Cabernet Franc, 28% Grenache, 25% Merlot, 7% Carignan
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	10 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch