# 2019 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Da straordinari terreni scistosi nel cuore del Priorat

**Descrizione del vino:**
Le vecchie vigne, piantate nelle migliori parcelle in altitudine con terreni scistosi e ripidi, producono uve concentrate per questo blend della famosa tenuta Mas Alta. Il consulente Michel Tardieu e l'enologo Damià del Castillo Blaise hanno messo tutta la loro passione in questo vino. La prova è nella sua opulenza al palato e nel suo fruttato dolce e seducente. Artigas è il Priorat più famoso e più amato della gamma Mövenpick.
**Nota di degustazione:**
Rosso granato brillante con riflessi violacei. Naso opulento e intensamente fruttato di ciliegia e lampone alternati a mirtillo e mora, con note di pan di zenzero, mandorle tostate e melassa, oltre a sentori di cioccolato alla menta, melograno e succo di dattero. Al palato è succoso, morbido e caldo, con tannini perfettamente maturi. Magnifica armonia e grande ampiezza al palato fino al lungo e intenso finale.
**Abbinamenti:**
È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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 92/100, Score 18.5/20 |
| **Vinificazione:** | 20 Mesi in Barrique |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 15.5 % |
| **Maturità:** | fino a 2032 |
| **Varietà d'uva:** | 80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon |
| **Numero di articolo:** | 0441619 |

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

MÖVENPICK
VINS

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Spagna |
| **Valutazioni:** | Parker 92/100, Score 18.5/20 |
| **Varietà d'uva:** | 80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon |
| **Maturità:** | fino a 2032 |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | 20 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. |

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