



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 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:

ES

Regione:

Priorat

Produttore:

Mas Alta

Valutazioni:

Parker 92/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

20 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0441619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	ES
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.