



## 2018 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Questo vino raro proviene dallo scrigno dei tesori della bodega

### Descrizione del vino:

Terrazze di ardesia minerale, viti fino a 100 anni e l'eccezionale enologo Michel Tardieu: ecco il segreto di questo grande Priorat. Espressivo, meravigliosamente corposo e morbido come un velluto.

### Nota di degustazione:

Viola impenetrabile con riflessi rosso granato. Un naso con note profonde tipiche della regione. Marcate sfumature di ardesia nera avvolgono bacche nere e rosse, spezie esotiche ed erbe mediterranee. L'attacco è potente e dominato da frutti succosi, con una struttura piena e vellutata. La ricchezza, i tannini leggermente granulosi e la sottile acidità si fondono perfettamente.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Priorat
<b>Produttore:</b>	Mas Alta
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95/100
<b>Vinificazione:</b>	28 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	0841118

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Basseta**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** Parker 95/100  
**Varietà d'uva:** 100% Grenache  
**Maturità:** fino a 2042  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 28 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.