



## 2020 V de Mas Igneus

Priorat DOCa, Mas Igneus (Bio)

Rarità bianca di Mas Igneus

### Descrizione del vino:

Il V de Mas Igneus è prodotto principalmente con varietà di uve rosse. La combinazione di varietà bianche e rosse, insieme ai terreni speciali della regione, conferisce al vino l'unicità che lo rende unico nella regione del Priorat.

### Nota di degustazione:

Giallo oro intenso e luminoso dal disco al centro. Frutta baciata dal sole, albicocca e prugna mirabelle, petali di fiori bianchi, polline e prato estivo mediterraneo. Al palato è pieno e grasso, con note di cera d'api, marzapane e cornflakes caldi. Gli esuberanti aromi fruttati sono sostenuti da un'acidità discreta, la struttura generosa porta un grande piacere alla degustazione.

### Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

### Paese d'origine:

ES

### Regione:

Priorat

### Produttore:

Mas Igneus s.l.

### Valutazioni:

Score 18.5/20, Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100, Guía de Vinos Gourmets 90/100

### Viticultura:

Bio

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

fino a 2030

### Varietà d'uva:

38% Grenache, 25% Merlot, 23% Pedro Ximénez, 10% Viognier, 4% Grenache Blanc

### Numero di articolo:

1184620

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **V de Mas Igneus**

Priorat DOCa  
Mas Igneus (Bio)

**Origine:** ES  
**Valutazioni:** Score 18.5/20, Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100, Guía de Vinos Gourmets 90/100  
**Varietà d'uva:** 38% Grenache, 25% Merlot, 23% Pedro Ximénez, 10% Viognier, 4% Grenache Blanc  
**Maturità:** fino a 2030  
**Viticultura:** Bio  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:** Fresco, tra 9 e 12 gradi