



2018 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat in tutta la sua perfezione, da Mas Alta

Descrizione del vino:

Michel Tardieu ha ridefinito i vini della regione settentrionale spagnola del Priorat. In collaborazione con l'enologo Damià del Castillo Blaise, crea vini caratteristici che rispecchiano molto questa regione con i suoi pendii terrazzati di ardesia, il clima mite e secco e le marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte. Con La Creu, i due sono riusciti a creare un vino di alto livello assoluto.

Nota di degustazione:

Porpora saturo e impenetrabile con riflessi violacei. Mirtilli, ginepro, torta di ciliegie e praline di noci al naso esotico. Gli aromi complessi e ammalianti sono costituiti sia da piacevoli frutti di bosco come mirtilli e lamponi, sia da complesse e quasi misteriose bacche scure. Il frutto è avvolto da una fresca mineralità e da belle sfumature tostate. Impressionante l'intensità del frutto sul palato compatto, con un'eccezionale interazione tra calore marcato e freschezza impressionante. I tannini maturi ma perfettamente bilanciati promettono un grande potenziale. Il frutto generoso e le note di ardesia "Licorella" tipiche del Priorat si estendono fino all'interminabile 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:	Spagna
Regione:	Priorat
Produttore:	Mas Alta
Valutazioni:	Guía Peñín 96/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	30 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	100% Carignan
Numero di articolo:	0441818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine: Spagna
Valutazioni: Guía Peñín 96/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 100% Carignan
Maturità: fino a 2040
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 30 Mesi in Fulmine
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.