



## 2018 Coster de l'Ermita

Gratallops Priorat DOCa, Mas Igneus (Bio)

Annata sublime della parcella Ermita del Priorat

### Descrizione del vino:

Prodotto solo in annate eccezionali. La fermentazione avviene esclusivamente in botti aperte. Il vino viene poi affinato in botti di rovere francese (90%) e americano (10%) per circa 15 mesi.

### Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi violacei dal disco al centro. Un incantevole bouquet di piccoli frutti neri, succose ciliegie rosse, praline e prugne secche. Gli aromi in continua evoluzione rivelano sia frutti di bosco che bacche nere come sambuco e ribes nero. Aromi tostati e una fine mineralità avvolgono alla perfezione l'imponente frutto. L'eccezionale intensità continua nel palato compatto. Eccezionale alternanza tra calore incomparabile e freschezza sottilmente nervosa. I tannini imponenti ma perfettamente proporzionati e la sottile acidità promettono grandi riserve.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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>	ES
<b>Regione:</b>	Priorat
<b>Produttore:</b>	Mas Igneus s.l.
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Carignan
<b>Numero di articolo:</b>	1139918

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Coster de l'Ermita**

Gratallops Priorat DOCa  
Mas Igneus (Bio)

<b>Origine:</b>	ES
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Carignan
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.