



## 2020 M de Mas Igneus

Priorat DOCa, Mas Igneus

Un capolavoro di Gratallops

### Descrizione del vino:

Daniel Cuesta Cantera, il giovane enologo di Mas Igneus, sa come far prosperare i vitigni internazionali nel rigido clima del Priorat e ha il coraggio di aprire nuove strade con il proprio stile. La cantina si trova a Gratallops, nel cuore della regione del Priorat. Mas Igneus M concentra la forza e il sole della regione per produrre un'esplosione di note fruttate autentiche e moderne.

### Nota di degustazione:

Rosso granato brillante con riflessi rubino. Profumo intenso di ciliegie rosse, lamponi e melograno, con note di frutta a nocciolo come pesca e prugna. Ribes rosso croccante, pepe verde e un accenno di polvere di cacao agrodolce. Frutto potente e calore inconfondibile del Priorat al palato pieno e rotondo. Spezie calde, ciliegie al cioccolato e tocchi ariosi di rosmarino ed eucalipto nella parte centrale. Piacevole equilibrio tra il fruttato goloso e la mineralità scistosa tipica della regione. Delicata dolcezza dell'estratto e molta sostanza fino al lunghissimo finale.

### 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>	Spagna
<b>Regione:</b>	Priorat
<b>Produttore:</b>	Mas Igneus s.l.
<b>Valutazioni:</b>	Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100, Guía de Vinos Gourmets 95/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	47% Grenache Noir, 20% Merlot, 14% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Carignan
<b>Numero di articolo:</b>	1139820

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **M de Mas Igneus**

Priorat DOCa  
Mas Igneus

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100, Guía de Vinos Gourmets 95/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	47% Grenache Noir, 20% Merlot, 14% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Carignan
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	22 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.