



2020 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Da straordinari terreni scistosi nel cuore della regione del Priorat

Descrizione del vino:

Le vecchie viti, piantate nelle migliori parcelle in altitudine con terreni scistosi e ripidi, producono uve concentrate per questo blend della famosa tenuta Mas Alta. Il consulente Michel Tardieu e l'enologo Damià del Castillo Blaise hanno messo tutta la loro passione in questo vino. La prova è nella sua opulenza al palato e nel suo fruttato dolce e seducente. Artigas è il Priorat più famoso e più amato della gamma Mövenpick.

Nota di degustazione:

Rosso granato brillante con riflessi violacei. Note intense di ciliegie nere, more e granatina, con sfumature floreali e speziate. Naso opulento di pan di zenzero, biscotti alle noci e melassa, avvolto da delicate note di cioccolato alla menta e pane ai fichi. Bellissimo calore, tannini perfettamente maturi e leggermente granulosi e una sottile dolcezza di estratto nel palato corposo. Equilibrio impressionante e grande ampiezza fino al lungo e intenso 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:	ES
Regione:	Priorat
Produttore:	Mas Alta
Valutazioni:	Parker 92+/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 92/100
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0441620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	ES
Valutazioni:	Parker 92+/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 92/100
Varietà d'uva:	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.