



2021 Macià Batle Tinto

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Maiorca per ogni occasione

Descrizione del vino:

Maiorca sta attirando sempre più l'interesse degli intenditori di vino, grazie alle prestigiose Bodegas Macià Batle, da tempo insediate qui e ormai diventate un cult. Grazie alla sua posizione e al suo clima, l'isola è predestinata alla viticoltura. Un vino di grande levatura, che si rivela un partner ideale per un'ampia gamma di piatti.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante fino al midollo. Note luminose di ciliegie nere e rosse e succosi frutti di bosco esplodono dal bicchiere. Sottili note di fumo ricoprono i deliziosi aromi di frutta fresca. Al palato, si percepiscono gelatina di lamponi, spezie esotiche e una serie di erbe mediterranee. La moderata gradazione alcolica e i tannini fini regalano un grande piacere al palato e fanno di questo vino il compagno ideale per tutti i pasti e le occasioni.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Baléares

Sottoregione:

Maggiore

Produttore:

Macià Batle

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

3 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

37.5% Mantonegre-Fogoneu, 37.5% Merlot, 12.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Syrah

Numero di articolo:

1065421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Macià Batle Tinto

VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 37.5% Mantonegre-Fogoneu, 37.5% Merlot,
12.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Syrah
Maturità: fino a 2026
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
**Gradazione
alcolica:** 14.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.