



2019 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta (Bio)

Un Priorat grandioso firmato Mas Alta

Descrizione del vino:

Terrazze di scisto minerale, viti centenarie e uno straordinario team di enologi, Michel Tardieu e Philippe Cambie, sono il segreto di questo grande Priorat.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo con riflessi violacei. Bouquet fruttato e aperto di amarena, sambuco e mora. Caldo crumble di prugne, cacao, gelatina di ginepro, kirsch e chicchi di moka tostati. Impressionante ricchezza e magnifico calore al palato. I tannini magistralmente integrati si combinano con una sottile acidità in una struttura morbida e vellutata. La mineralità scistosa tipica della regione e i delicati aromi tostati si fondono in un equilibrio perfetto.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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:ESRegione:PrioratProduttore:Mas AltaValutazioni:Score 19.5/20Vinificazione:28 Mesi in Barrique

Viticoltura: Bio Gradazione alcolica: 15.5 % Maturità: fino a 2042

Varietà d'uva: 100% Grenache Noir

Numero di articolo: 0841119



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa

Bodegas Mas Alta (Bio)

Origine:

Valutazioni: Score 19.5/20 Varietà d'uva: 100% Grenache Noir

fino a 2042 Maturità:

Viticoltura: Bio

Vinificazione: 28 Mesi in Barrique

Gradazione 15.5 %

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare Servizio:

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.