



2020 La Solana Alta Blanco

Priorat DOQa, Bodegas Mas Alta

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	ES
Regione:	Priorat
Produttore:	Mas Alta
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	50% Grenache Blanc, 50% Carignan Blanc
Numero di articolo:	0972420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Solana Alta Blanco

Priorat DOQa

Bodegas Mas Alta

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Grenache Blanc, 50% Carignan Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi