



2021 Artigas

Priorat D.O.C.G., Bodegas Mas Alta

Da straordinari terreni scistosi nel cuore del Priorat

Descrizione del vino:

Le uve utilizzate per produrre il Priorat più apprezzato della gamma Movenpick sono coltivate in un appezzamento eccezionale piantato ai piedi della catena montuosa del Montsant. Damià del Castillo Blaise e Michel Tardieu, rispettivamente enologo e consulente, mettono tutta la loro passione in questo vino. Tutto il lavoro è fatto a mano, sia in vigna che in cantina! Lasciatevi abbagliare da questo blend creato dalla famosa tenuta Mas Alta.

Nota di degustazione:

Rosso granato brillante con riflessi violacei. Naso opulento con intense note di amarena, mora e granatina, seguite da sfumature floreali e speziate, pan di zenzero, biscotti alle noci e melassa, con un tocco delicato di cioccolato alla menta e pane ai fichi. Magnifico calore, tannini morbidi e perfettamente maturi, sottile dolcezza di estratto nel palato potente. Impressionante equilibrio e grande ricchezza 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. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Priorat

Produttore:

Mas Alta

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

20 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

da subito fino al 2034

Varietà d'uva:

80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0441621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	da subito fino al 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.