



2015 Clos Martinet

Priorat DO, Mas Martinet Viticultors

Nota di degustazione:

La rigorosa selezione delle uve porta regolarmente a rese inferiori a 20 hl/ha. Il Clos Martinet viene affinato per 18 mesi in rovere francese. Un vino del Priorat estremamente corposo, caldo e di grande successo, con una freschezza e una finezza sorprendenti.

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: Spagna

Regione: Priorat

Produttore:

Valutazioni:

Vinificazione: in Barrique

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: fino a 2030

Varietà d'uva: Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0612215

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Martinet

Priorat DO

Mas Martinet Viticultors

Origine: Spagna

Valutazioni:

Varietà d'uva: Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet
Sauvignon

Maturità: fino a 2030

Vinificazione: in Barrique

Gradazione
alcolica: 15.0 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.