



## 2021 Cirerets

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Priorat di alta gamma

### Descrizione del vino:

I vini di Bodegas Mas Alta sono prodotti in armonia con la natura e concentrano nel loro sapore tutta la forza dei terreni sterili di ardesia. Il Cirerets prospera in un sito terrazzato ripido su ardesia nera. È un vino di carattere con un potenziale di invecchiamento, ottenuto da uve Carignan e Grenache e maturato per 16 mesi in barrique francesi.

### Nota di degustazione:

Rosso granato brillante dal bordo al centro. Un bouquet intensamente profumato di ciliegie rosse, mirtillo e ribes. Gli aromi di erbe mediterranee come rosmarino, timo e semi di finocchio sono trasportati dalla mineralità simile all'ardesia, che conferisce al vino armonia e complessità. Al palato predominano note di frutta scura come ribes nero e cassis, avvolte da componenti eteree come scorza di arancia rossa e bacche di ginepro. I tannini morbidi e l'acidità precisa promettono enormi riserve.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Priorat
<b>Produttore:</b>	Mas Alta
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 19/20, Guía Peñín 92/100
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2037
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache, 40% Carignan
<b>Numero di articolo:</b>	0454821

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cirerets**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 19/20, Guía Peñín 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache, 40% Carignan
<b>Maturità:</b>	fino a 2037
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.