



2022 Rocallós

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Il segreto del Mas Alta Priorat

Descrizione del vino:

Mas Alta, una delle più rinomate cantine spagnole del Priorat, ha prodotto questo capolavoro in esclusiva per i clienti Mövenpick. Con il suo calore e la sua pienezza spagnoli, Rocallós è perfetto per il periodo invernale e regala magia alle festività. Rocallós simboleggia i terreni rocciosi e aridi del Parco Naturale di Montsant, dove crescono le uve di questo autentico blend, intenso nel frutto e ricco di finezza.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Un naso stimolante di bacche rosse croccanti, succo di melograno e liquore di ciliegia, con note ariose di scorza d'arancia bionda ed erbe mediterranee, oltre alla fresca mineralità tipica del Priorat. Al palato è vivace con una finezza quasi borgognona; nonostante la sua delicatezza, rivela una calda ricchezza e una consistenza setosa. Gli onnipresenti aromi di frutti rossi selvatici e i delicati sentori di cannella e chiodi di garofano conducono a un magnifico finale che lascia intravedere le enormi riserve di questo Rocallós.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: 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:	16 Mesi in barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	da subito fino al 2035
Varietà d'uva:	70% Carignan, 30% Grenache
Numero di articolo:	1138522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rocallós

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Carignan, 30% Grenache
Maturità:	da subito fino al 2035
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.