



## 2022 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Virtuosismi d'assemblaggio nel Priorat

### Descrizione del vino:

Per Damià del Castillo Blaise, enologo di talento, e Michel Tardieu, consulente di grandi aziende vinicole, l' Artigas è un affare di cuore. Le uve provengono dai migliori vigneti ai piedi della catena montuosa del Montsant. Sia in vigna che in cantina, i due si affidano al puro lavoro manuale. Ciò che viene prodotto con tanta dedizione e passione riceve un riconoscimento: Artigas è il vino del Priorat più popolare della gamma Mövenpick.

### 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. 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>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Carignan
<b>Numero di articolo:</b>	0441622

## 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% Cabernet Sauvignon, 10% Carignan  
**Maturità:** da subito fino al 2034  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 20 Mesi in barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.