2021 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Questo vino raro proviene dallo scrigno dei tesori della cantina.

Descrizione del vino:
Nota di degustazione:
Rosso cremisi saturo con riflessi violacei. Bouquet espressivo e fruttato di amarena, sambuco e mora, con note di crumble di prugne calde, cacao, gelatina di ginepro, kirsch e chicchi di moka tostati. Magnifico calore e impressionante ricchezza al palato. I tannini magistralmente integrati si combinano con una bella acidità in una struttura morbida e vellutata. La mineralità scistosa tipica della regione e i delicati aromi tostati si fondono in un equilibrio perfetto.
Abbinamenti:
È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.
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:	
Vinificazione:	28 Mesi in barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.5 %
Varietà d'uva:	100% Grenache Noir
Numero di articolo:	0841121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Grenache Noir
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	28 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch