



## 2015 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Una rarità proveniente dai ripidi pendii del Priorat

### Descrizione del vino:

Terrazze di ardesia minerale, viti fino a 100 anni e l'eccezionale enologo Michel Tardieu: ecco il segreto di questo grande Priorat. Espressivo, meravigliosamente corposo e morbido come un velluto.

### 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 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Grenache Noir, 10% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0841115

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Basseta**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Grenache Noir, 10% Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<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.