



2016 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat vellutato da una famosa parcella singola

Descrizione del vino:

Michel Tardieu ha ridefinito i vini della regione settentrionale spagnola del Priorat. In collaborazione con l'enologo Damià del Castillo Blaise, crea vini caratteristici che rispecchiano molto questa regione con i suoi pendii terrazzati di ardesia, il clima mite e secco e le marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte. Con La Creu, i due sono riusciti a creare un vino di alto livello assoluto.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile. Al naso profondo, sambuco nero e liquore di prugne, seguiti da cioccolato sultanino e tabacco dolce. In bocca, rivela tannini compatti ed estratto carnoso, abbondanza di prugna e mora, dominati da pan di zenzero e liquirizia, mostra enormi riserve, sia piene di carattere che seducenti.

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Priorat
Produttore:	Mas Alta
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	70% Carignan, 25% Syrah, 5% Grenache
Numero di articolo:	0441816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	70% Carignan, 25% Syrah, 5% Grenache
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	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.