



2017 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Il gioiello dei migliori terreni scistosi 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.

Nota di degustazione:

Viola opaco con riflessi violacei. Magnifici e intensi aromi, tipici della regione, esplodono dal bicchiere. Bacche nere e rosse, erbe mediterranee e pronunciate note di ardesia. L'attacco è potente, con molto frutto e una trama sontuosa e vellutata. La dolcezza dell'estratto, i tannini ben integrati e le note di fava di cacao e legno nobile tostato si completano a vicenda in modo giocoso.

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 19/20, Parker 94/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	90% Grenache, 10% Syrah
Numero di articolo:	0841117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 94/100
Varietà d'uva:	90% Grenache, 10% Syrah
Maturità:	fino a 2040
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.