



2018 Manyetes

Priorat DOQ, Clos Mogador, Familia Barbier-Meyer

Nota di degustazione:

Porpora saturo con riflessi neri. More dolci e ribes al naso minerale, con note di prugne e un soffio di pan di zenzero e pepe. L'attacco è potente, con tannini compatti ed estratto setoso, i frutti neri e blu segnano ancora una volta il palato con magnifica pienezza e la promessa di enormi riserve, delicate note di liquirizia nel finale vellutato. La potenza del Priorat si fonde con la finezza di Barbier.

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:	Clos Mogador
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Cariñena
Numero di articolo:	1660718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Manyetes

Priorat DOQ
Clos Mogador
Familia Barbier-Meyer

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cariñena
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.