



## 2019 M de Mas Igneus

Priorat DOCa, Mas Igneus

La scoperta fruttata del Priorat

### Descrizione del vino:

Daniel Cuesta Cantera, il giovane enologo di Mas Igneus, sa come far prosperare i vitigni internazionali nel rigido clima del Priorat e ha il coraggio di aprire nuove strade con il proprio stile. La cantina si trova a Gratallops, nel cuore della regione del Priorat. Mas Igneus M concentra la forza e il sole della regione per produrre un'esplosione di note fruttate autentiche e moderne.

### Nota di degustazione:

Granato-porpora brillante con riflessi rubino. Ciliegie rosse, frutti di bosco e lamponi al naso espressivo, con note di pesca, prugna e gelatina di ribes rosso e un accenno di polvere di cacao. Al palato è corposo e molto fruttato, con l'inimitabile calore del Priorat. Palato medio fluido con aromi di spezie calde e torta di ciliegie, con una nota di uva sultanina. Piacevole equilibrio tra il seducente frutto primario e la mineralità tipica della regione. Estratto tenero e succoso, molta morbidezza fino al lunghissimo finale.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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 Igneus s.l.
<b>Valutazioni:</b>	Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Cabernet Franc, 28% Grenache, 25% Merlot, 7% Carignan
<b>Numero di articolo:</b>	1139819

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **M de Mas Igneus**

Priorat DOCa  
Mas Igneus

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Cabernet Franc, 28% Grenache, 25% Merlot, 7% Carignan
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<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.