



2020 V de Mas Igneus

Priorat DOCa, Mas Igneus

Rarità bianca di Mas Igneus

Descrizione del vino:

Il V de Mas Igneus è prodotto principalmente con varietà di uve rosse. La combinazione di varietà bianche e rosse, insieme ai terreni speciali della regione, conferisce al vino l'unicità che lo rende unico nella regione del Priorat.

Nota di degustazione:

Giallo oro intenso e luminoso dal disco al centro. Frutta baciata dal sole, albicocca e prugna mirabelle, petali di fiori bianchi, polline e prato estivo mediterraneo. Al palato è pieno e grasso, con note di cera d'api, marzapane e cornflakes caldi. Gli esuberanti aromi fruttati sono sostenuti da un'acidità discreta, la struttura generosa porta un grande piacere alla degustazione.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine: Spagna

Regione: Priorat

Produttore: Mas Igneus s.l.

Valutazioni: Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100, Guía de Vinos Gourmets 90/100

Viticultura: Bio

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2030

Varietà d'uva: 38% Grenache, 25% Merlot, 23% Pedro Ximénez, 10% Viognier, 4% Grenache Blanc

Numero di articolo: 1184620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

V de Mas Igneus

Priorat DOCa
Mas Igneus

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100, Guía de Vinos Gourmets 90/100
Varietà d'uva:	38% Grenache, 25% Merlot, 23% Pedro Ximénez, 10% Viognier, 4% Grenache Blanc
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi