



## 2019 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat grandioso firmato Mas Alta

### 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:

Rosso cremisi saturo con riflessi violacei. Bouquet fruttato e aperto di amarena, sambuco e mora. Caldo crumble di prugne, cacao, gelatina di ginepro, kirsch e chicchi di moka tostati. Impressionante ricchezza e magnifico calore al palato. I tannini magistralmente integrati si combinano con una sottile acidità in una struttura morbida e vellutata. La mineralità scistosa tipica della regione e i delicati aromi tostati si fondono in un equilibrio perfetto.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Priorat
<b>Produttore:</b>	Mas Alta
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	28 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grenache Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0841119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Basseta**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grenache Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	28 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<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.