



## 2021 Rocallós

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat molto confidenziale di Mas Alta

### Descrizione del vino:

Mas Alta, una delle più rinomate tenute spagnole del Priorat, ha prodotto questo capolavoro in esclusiva per Mövenpick Wines. Con il suo temperamento spagnolo, la cuvée Rocallós è perfetta per l'inverno e dona magia ai pasti festivi. Le uve di questo blend estremamente fruttato e raffinato crescono nel cuore del massiccio roccioso di Montsant.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Un naso stimolante di bacche rosse croccanti, succo di melograno e liquore di ciliegia, con note ariose di scorza d'arancia bionda ed erbe mediterranee, oltre alla fresca mineralità tipica del Priorat. Al palato è vivace con una finezza quasi borgognona; nonostante la sua delicatezza, rivela una calda ricchezza e una consistenza setosa. Gli onnipresenti aromi di frutti rossi selvatici e i delicati sentori di cannella e chiodi di garofano conducono a un magnifico finale che lascia intravedere le enormi riserve di questo Rocallós.

### 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 Alta
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Carignan, 30% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	1138521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rocallós**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Carignan, 30% Grenache
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<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.