



## 2021 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Da straordinari terreni scistosi nel cuore del Priorat

### Descrizione del vino:

Le uve utilizzate per produrre il Priorat più apprezzato della gamma Mövenpick sono coltivate in un appezzamento eccezionale piantato ai piedi della catena montuosa del Montsant. Damià del Castillo Blaise e Michel Tardieu, rispettivamente enologo e consulente, mettono tutta la loro passione in questo vino. Tutto il lavoro è fatto a mano, sia in vigna che in cantina! Lasciatevi abbagliare da questo blend creato dalla famosa tenuta Mas Alta.

### Nota di degustazione:

Rosso granato brillante con riflessi violacei. Naso opulento con intense note di amarena, mora e granatina, seguite da sfumature floreali e speziate, pan di zenzero, biscotti alle noci e melassa, con un tocco delicato di cioccolato alla menta e pane ai fichi. Magnifico calore, tannini morbidi e perfettamente maturi, sottile dolcezza di estratto nel palato potente. Impressionante equilibrio e grande ricchezza fino al lungo e intenso finale.

### 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

### Paese d'origine:

Spagna

### Regione:

Priorat

### Produttore:

Mas Alta

### Valutazioni:

Score 18.5/20

### Vinificazione:

20 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

15.5 %

### Maturità:

da subito fino al 2034

### Varietà d'uva:

80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0441621

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Artigas**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2034
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.