



2020 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Mas Altas Priorat di classe mondiale

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:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Expressives Fruchtbouquet von schwarzer Kirsche, Holunderbeere und Waldbrombeere. Warmer Pflaumenstreusel, feiner Kakao und Noten von Wacholdergelée, Kirschwasser und gerösteter Moccabohne. Am Gaumen mit beeindruckender Fülle und herrlicher Wärme. Das meisterlich eingebundene Tannin vereint sich mit dem feinen Säurespiel in einer samtig-weichen Textur. Die regionentypische, schiefrige Mineralität und subtile Röstaromen vereinen sich in perfekter Balance.

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Priorat
Produttore:	Mas Alta
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	28 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2043
Varietà d'uva:	100% Grenache Noir
Numero di articolo:	0841120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grenache Noir
Maturità:	fino a 2043
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	28 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.