



2023 Macià Batle Tinto

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Maiorca per ogni occasione

Descrizione del vino:

Maiorca sta attirando sempre più l'interesse degli intenditori di vino, grazie alle prestigiose Bodegas Macià Batle, da tempo insediate qui e ormai diventate un cult. Grazie alla sua posizione e al suo clima, l'isola è predestinata alla viticoltura. Un vino di grande levatura, che si rivela un partner ideale per un'ampia gamma di piatti.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante fino al midollo. Note luminose di ciliegie nere e rosse e succosi frutti di bosco esplodono dal bicchiere. Sottili note di fumo ricoprono i deliziosi aromi di frutta fresca. Al palato, si percepiscono gelatina di lamponi, spezie esotiche e una serie di erbe mediterranee. La moderata gradazione alcolica e i tannini fini regalano un grande piacere al palato e fanno di questo vino il compagno ideale per tutti i pasti e le occasioni.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Baléares

Sottoregione:

Maggiore

Produttore:

Macià Batle

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Varietà d'uva:

45.1% Merlot, 25% Manto Negro, 15% Syrah, 14.9% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

1065423

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Macià Batle Tinto

VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	45.1% Merlot, 25% Manto Negro, 15% Syrah, 14.9% Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.