



2021 1856

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Un vino rosso armonioso ottenuto da pregiati vitigni

Descrizione del vino:

Il 1856 è un vino rosso elegante e armonioso ottenuto da un sapiente assemblaggio di diversi vitigni: Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile con riflessi rosso rubino. L'ammaliante bouquet rivela note di amarena, sambuco e mora, avvolte da spezie esotiche, cardamomo, chiodi di garofano e pan di zenzero. Delicati aromi tostati rivelano note di melassa dolce e malto. Il palato è caratterizzato da una delicata nota di frutta secca e da sapori di frutta baciati dal sole, che si fondono perfettamente con i tannini croccanti. .

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Baléares
Sottoregione:	Maggiore
Produttore:	Macià Batle
Valutazioni:	Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	37.5% Merlot, 37.5% Manto Negro, 12.5% Syrah, 12.5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1065521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

1856

VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	37.5% Merlot, 37.5% Manto Negro, 12.5% Syrah, 12.5% Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.