

Mas Igneus
COSTER DE L'ERMITA 2011
Priorato, Espanha



IGNEUS
MAS

UVAS: 80% Garnacha Negra, 20% Carinyena

TIPO: Tinto Seco

VINIFICAÇÃO: Vinhedos com mais de 80 anos. Colheita manual. Fermentação de 45 dias com temperaturas de 26°C. Maceração ao longo de 22 dias com remontagens duas vezes ao dia. Engarrafado sem clarificação ou filtração. Permaneceu 12 meses em barricas novas francesas Allier. Vinho orgânico.

COMENTÁRIOS: Cor rubi escuro com tons violáceos. Aromas de frutas escuras maduras, chocolate, cassis e especiarias. Médio para encorpado, taninos integrados e finos, equilibrado, longo e intenso.

AVALIAÇÕES: RP 94 (2006)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas, carnes com molhos consistentes, queijos fortes, carnes de caça e guisados.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554