

Mas Igneus
MAS IGNEUS FA-112 D.O.Q.
Priorato, Espanha



VINISSIMO
IMPORTADORA

IGNEUS

UVAS: 18% Garnacha Negra, 58% Carinyena e 24% Cabernet Sauvignon

TIPO: Tinto Seco

VINIFICAÇÃO: Vinhedos com mais de 60 anos. Colheita manual. Fermentação de 30 dias com temperaturas de 26°C. Maceração ao longo de 18 dias com remontagens duas vezes ao dia. O vinho não foi clarificado ou filtrado. Permaneceu 12 meses em barricas novas francesas Allier. Vinho 100% orgânico com selo de Denominacion de Origen del Priorat.

COMENTÁRIOS: Cor rubi escuro com tons violáceos. Aromas de frutas escuras maduras, chocolate, cassis e especiarias. Na boca é encorpado, equilibrado e concentrado, com taninos de boa textura e longa persistência. Complexo e elegante, marca a tendência de um novo estilo no Priorato.

AVALIAÇÃO: PÑ 90 (2005)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 16%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas, carnes com molho consistente, paleta de cordeiro, queijos manchego e parmesão, carne de caça com molhos potentes.



vinissimo.com.br



(11)98780-4041



[vinissimo_importadora](https://www.instagram.com/vinissimo_importadora)