

Mas Igneus

MAS IGNEUS FA-206 2008

Priorato, Espanha



IGNEUS

MAS

UVAS: 70% Garnacha Negra, 20% Carinyena, 7 % Cabernet Sauvignon e 3% Syrah

TIPO: Tinto Seco

VINIFICAÇÃO: Vinhedos com mais de 35 anos. Colheita manual. Fermentação de 25 dias com temperaturas de 26°C. Maceração ao longo de 10 dias com remontagens duas vezes ao dia. O vinho não foi clarificado ou filtrado. Permaneceu 6 meses em barricas francesas de segundo uso Allier. Vinho orgânico.

COMENTÁRIOS: Cor rubi escuro, com reflexos púrpuras. Aromas de frutas escuras em compota, com notas florais e toques de especiarias, chocolate e tostado. Intenso e concentrado na boca, exhibe equilíbrio, taninos de boa textura, corpo pleno e longa persistência.

AVALIAÇÃO: RP 91

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas, carnes com molhos consistentes, cordeiro, aves de caça, risoto de funghi, queijo parmesão.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554