



FRANCK
MASSARD

BELLESA PERFECTA 2018

D.O.Q. Priorat

Un terroir unico, un paesaggio selvaggio, una viticoltura eroica.

La particolarità e la fortuna di questa zona è il terreno, e più precisamente la "llicorella".

Un terreno povero ma ricco in pietre di ardesia (llicorella) che grazie al sole trattengono e riflettono calore, donando così alle vigne grande concentrazione ed una mineralità meravigliosa.

Durante la vendemmia viene effettuata una doppia cernita manuale delle uve, prima in vigna e poi prima della diraspatura..

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox tra 24°C e 26°C.

Bellesa Perfecta riflette l'essenza di Priorat.

Aromi attraenti di timo, spezie come pepe o chiodi di garofano e lampone maturo.

Al palato è un'esplosione di frutti rossi, spezie e mineralità.

È un vino di ottima e delicata struttura, acidità equilibrata e un lungo finale che contraddistingue l'annata 2018 per eleganza e potenza.



REGIONE VINICOLA

Poboleda, Torroja, Catalogna

ANNATA

Eccellente



VARIETÀ

60% Garnacha 40% Cariñena

INFORMAZIONI TECNICHE

Affinamento: 12 mesi di barrique



ANALISI TECNICA

Vol: 14,5% • Ph: 3,4
Zuccheri: 2,4 g/L • Acidità totale: 5,7 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°

