



## MAS IGNEUS FUSIÓ MAS IGNEUS 2018

MIG00318



PRODUTOR

Mas Igneus



REGIÃO E PAÍS

Priorato DOQ, Espanha



UVAS

33% Garnacha tinta, 30% Cariñena, 18% Merlot,  
15% Cabernet Sauvignon, 4% Syrah



PASSAGEM POR BARRICA

12 meses



COR

Rubi profundo com reflexos granada.



AROMA

Frutas negras maduras, alcaçuz, pimenta preta,  
toques balsâmicos e minerais.



PALATO

Estruturado, fresco e persistente, com taninos macios e boa  
profundidade.



COMBINA COM

Estufados, carnes de caça, embutidos curados e  
pratos com cogumelos.



TEOR ALCOÓLICO

14,5%



VOLUME

750ml



PONTUAÇÕES

2018 - 93 Peñín, 94 WE, 94 Andreas Larson, 90  
DEC, Medalha de Ouro Frankfurt International  
Trophy, Medalha de Ouro Concours International  
des Vins Biologiques Lyon



[www.ravin.com.br](http://www.ravin.com.br)



@ravin\_importadora



/ravin.importadora