



Home Vinos

Notas de cereza, confitura y balsámicos: el tinto DOQ Priorat ideal para San Valentín



by **Víctor Escudero Arranz** — 11/02/2025 in Vinos, Tendencia

Si buscas un vino que combine intensidad, elegancia y frescura, Mas de les Valls 2022 de Celler Devinssi es la opción perfecta. Este DOQ Priorat es una fusión magistral de **Garnacha** Negra, Samsó (**Cariñena**) y **Cabernet Sauvignon**, envejecido durante 11 meses en barricas de roble europeo, lo que le aporta una complejidad aromática y una boca estructurada y sedosa.

Con un color rojo cereza intenso, este tinto destaca por sus aromas a cerezas frescas maceradas, confituras de frutas negras, vainilla y sutiles notas balsámicas. En boca, su acidez equilibrada, textura untuosa y final largo y persistente lo convierten en un vino perfecto para disfrutar en una cena romántica en San Valentín.

Por 25,00 euros, Mas de les Valls 2022 es un Priorat expresivo, fresco y estructurado, ideal para maridar con carnes a la brasa, quesos curados y platos especiados.

Mas de les Valls 2022: el alma del Priorat en una botella

Este vino refleja la autenticidad y la riqueza del Priorat, una región reconocida por sus vinos intensos y llenos de carácter. Celler Devinssi ha creado un tinto que respeta el **terroir** de pizarra y el clima mediterráneo de la zona, logrando un equilibrio entre fruta, frescura y notas de crianza.

Su elaboración sigue un proceso meticuloso para capturar toda su esencia:

- ✓ Selección manual de uvas en viñedo y bodega, garantizando la mejor calidad.
- ✓ Fermentación en tinas de acero inoxidable, con maceración de 20 a 25 días para extraer su carácter aromático y su estructura.
- ✓ Crianza de 11 meses en barricas de roble europeo, aportando complejidad sin enmascarar la fruta.

El resultado es un vino con personalidad, frescura y una elegancia seductora, ideal para compartir en momentos especiales.

Notas de cata: un Priorat vibrante y expresivo

A la vista

Color rojo cereza intenso con bordes púrpura, limpio y brillante.

En nariz

Aromas envolventes de cerezas frescas y maceradas, confituras de frutas negras, vainilla y suaves toques de madera, con un fondo balsámico muy elegante.

En boca

Entrada fresca y viva, con una acidez equilibrada y una textura untuosa. Su final es largo y persistente, con notas de fruta madura y especias bien integradas.

Un vino con gran cuerpo, frescura y un perfil seductor, perfecto para una ocasión especial.



Maridaje: el tinto ideal para una cena romántica de San Valentín

Gracias a su estructura equilibrada, fresca y profundidad aromática, Mas de les Valls 2022 marida a la perfección con platos intensos y sofisticados.

Las mejores combinaciones para una velada especial incluyen:

- **Carnes a la brasa y asados:** su estructura lo hace perfecto para **chuletón de buey, entrecot a la parrilla o cordero asado.**
- **Quesos curados y embutidos ibéricos:** su complejidad resalta los matices de un **manchego viejo, parmesano o embutidos como lomo ibérico.**
- **Cocina especiada y mediterránea:** armoniza con **tajines marroquíes, pasta con salsas intensas o platos con hierbas aromáticas.**
- **Guisos tradicionales:** marida con **carrilleras al vino tinto, rabo de toro o estofados con setas.**

Este vino no solo complementa la comida, sino que la eleva, convirtiéndolo en el aliado perfecto para una noche de San Valentín.

Elaboración: el equilibrio entre tradición y modernidad

- ✓ Blend de Garnacha Negra, Samsó y Cabernet Sauvignon, logrando un Priorat con carácter y fresca.
- ✓ Fermentación en acero inoxidable, respetando la pureza de la fruta.
- ✓ Maceración de 20 a 25 días, asegurando estructura y complejidad aromática.
- ✓ Crianza de 11 meses en barricas de roble europeo, aportando notas especiadas y balsámicas sin enmascarar la fruta.
- ✓ Puntuaciones destacadas: Oro en Gilbert & Gaillard 2020, Plata en Decanter Asia 2018, 89 puntos Parker, entre otros.

Gracias a este proceso, Mas de les Valls 2022 se presenta como un Priorat refinado, vibrante y con gran capacidad de evolución en botella, ideal para los amantes de los vinos con identidad propia.

Por solo 25,00€, este tinto con boca untuosa y fresca vibrante es el aliado perfecto para una noche especial

Si buscas un vino que combine frescura, intensidad y un perfil vibrante, Mas de les Valls 2022 es la opción ideal. Su expresión frutal, su estructura equilibrada y su final persistente lo convierten en el tinto perfecto para una cena de San Valentín o para sorprender con un regalo especial.

Por 25,00 euros, este DOQ Priorat demuestra que la potencia y la elegancia pueden convivir en un solo vino, ofreciendo una experiencia sensorial única que hará brillar cualquier velada.

Porque en San Valentín, brindar con un vino con carácter y frescura es el mejor regalo. Descubre Mas de les Valls 2022 y haz de cada copa un momento inolvidable.

Tags: San Valentín



Víctor Escudero Arranz

Soy Víctor Escudero Arranz, sommelier y comunicador especializado en el mundo del vino. A lo largo de mi carrera, he desarrollado un enfoque único en la industria vinícola, combinando mi pasión por el vino con un profundo conocimiento de su historia y procesos. Mi labor se centra en compartir y promover la cultura vinícola, contribuyendo a la educación y difusión de los aspectos enológicos tanto para aficionados como para expertos. A través de un enfoque innovador y riguroso, busco transmitir la esencia y el valor del vino, guiando a quienes desean profundizar en este fascinante mundo.