

Comunicat N° 311 – Abril 2017

C/ Sant Fidel, 3 – 08500 Vic

Telèfon i Fax: 93 886 00 60

www.cellerdosona.com

info@cellerdosona.com



Els vins de la CONCA DE BARBERÀ

Les D.O emergents

Les varietals històriques

El “TREPAT”, cep autòcton de la Conca de Barberà.

Un xic menystingut per allò de vins lleugers, amables, sobretot els rosats, però de “curta volada”.

L'excel·lent celler de Carles Andreu en corregeix amb escriu aquesta injusta banalització.

Bon treball de camp a la vinya, reducció de rendiments a només 3.600kg./ha, verema manual i envellit 6 mesos en botes de roure francès de Nevers. Vinyes de més de 60 anys.

Aquesta és la interessant proposta :

6 Negres Carles Andreu criança 2015 – 14° Trepat 100% – D.O Conca de Barberà

De les zones les Alzinetes i les Parades, de subsòl argilo-calçari. Color de capa poc intens.

Tot i els 14° és l'antítesi de corpulències musculades. És delicat, subtil, amb matisos com la grosella, gerd, violeta, pebre, nou moscada, vainilla i fusta. Complex i fresc de post gust llarg.

Bona evolució els propers 3 anys. Servir-lo entre 12/15°. Segur que en gaudireu!



P.V.P. dels 6 vins

~~81 €~~

PREU per al CLUB

65 €
IVA inclòs

Mark Twain va dir: L'AIGUA, BEGUDA AMB MODERACIÓ, NO POT FER MAL A NINGÚ.
Nosaltres diem: BEVEU BONS VINS – BEVEU AMB MODERACIÓ