

Comunicat N° 309 – Febrer 2017

C/ Sant Fidel, 3 – 08500 Vic

Telèfon i Fax: 93 886 00 60

www.cellerdosona.com

info@cellerdosona.com



VITICULTURA ECOLÒGICA-SOSTENIBLE

ELS NOUS CONCEPTES DE RAIMAT

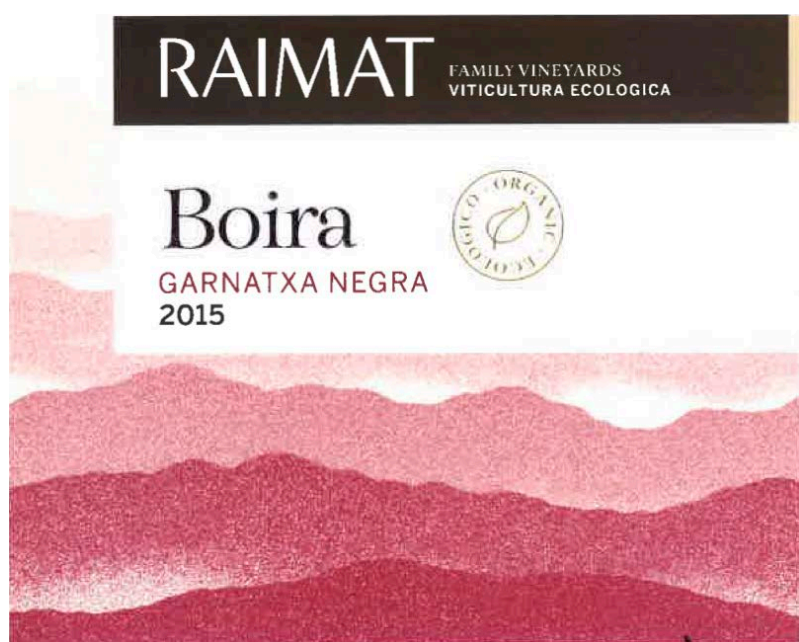
PRESTIGI I TRADICIÓ CENTENÀRIA

2 BLANCS “VENTADA” 2016 – 12° DO CATALUNYA / Garnatxa Blanca 100%

Expressió viva amb nervi com s'escau en les Garnatxes de clima continental. De nas i boca trobareu sensacions de fruita blanca (pera) i tropical (pinya) i un fons suau d'herbes mediterrànies i fonoll. Sense criança en bóta. Un bon acompanyament per peixos en general, tant a la planxa com al forn. Un vi agradable gens complex com s'escau a les tendències actuals amb vins per cada dia. Beveu-lo refrescat entre 7/10°.

4 NEGRES “BOIRA” 2015 – 14'5° DO CATALUNYA / Garnatxa Negra 100%

Les Garnatxes de procedència continental desenvolupen al màxim el seu potencial estructural i aromàtic. Hi trobareu tocs d'anisats, violetes, móres, aranyons, mentol, fruits negres i regalèssia. Un món viu i potent sense embafar. Post-gust no excessivament llarg, apte per acompanyar els àpats diaris amb tota mena de carns i embotits. Beveu-lo entre 14/16°.



P.V.P. dels 6 vins

~~51€~~

PREU per al CLUB

42 €

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