

Comunicat N° 314 – Juliol 2017  
C/ Sant Fidel, 3 – 08500 Vic  
Telèfon i Fax: 93 886 00 60  
[www.cellerdosona.com](http://www.cellerdosona.com)  
[info@cellerdosona.com](mailto:info@cellerdosona.com)



## Els vins de la Mediterrània

**CELLERS INQUIETS – AVGVSTVS FORVM**

**Curioses i especials MICROVINIFICACIONS**

### **3 Vi Blanc AVGVSTVS XAREL·LO VERMELL 2016 – 13° D.O. Penedès**

Una “variant” molt poc conreada. Vinyars de 60 anys. Producció de 2.400 ampolles. O sia, un NEGRE vinificat com un blanc, o dit si voleu, un blanc de noirs (blanc de negres). Criança sobre les pròpies mares en ou de ciment durant 6 mesos. No estabilitzat. Probables sediments naturals. De tons vermells – ataronjats hi trobareu sensacions d’aranja, albercoc i agradable fons làctic, i un final llarg i salí. Beveu-lo entre 8/10°.

### **3 Vi Blanc AVGVSTVS XAREL·LO “CRIANÇA” 2013 – 12,5° D.O. Penedès**

Vinyes velles. Producció de 3.230 ampolles. Fermentat en gran part en botes de roure francès i posterior criaça de 7 mesos sobre lies. De color pàl·lid, aroma intensa i concentrada. Sensacions de codonyat, orellana, mel i retrogust de vainilla, ametlla torrada, caramels... És ample, gras i fresc alhora. Pot acompanyar tota mena de carns blanques, rostides o al forn. Beveu-lo entre 10/12°.



P.V.P. dels 6 vins

~~89,70 €~~

PREU per al CLUB

60 €  
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

**NOTEU: A L’AGOST NO HI HA SELECCIÓ DE VINS.  
ROMANDEM TANCAT DEL 3 A L’11 DE SETEMBRE.**