

Comunicat N° 300 – Març 2016

C/ Sant Fidel, 3 – 08500 Vic

Telèfon i Fax: 93 886 00 60

www.cellerdosona.com



Inquietud i dinamisme MEDITERRANI
De les ALCUSSES / MOIXENT (València)
“CELLER DEL ROURE”

4 Negres PAROTET VERMELL – 2012 – 13° - D.O. València

40% Monastrell, 40% Garnatxa tintorera, 20% Mandó. Desrapat i macerat en fred amb inox durant 12 dies. Premsa pneumàtica. Fermentació malolàctica en gerra de fang amb treball de lies. Envellit en gerres de fang de 2.800 lts. entre 4 i 6 mesos.

2 Negres PAROTET – 2012 – 14,5° - D.O. València

75% Mandó, 25% Monastrell. Desrapat i macerat en fred durant 20 dies. Premsa pneumàtica. Fermentat amb llevadures autòctones a temperatura controlada. Malolàctica en tines de fang amb treball de lies. Envellit en gerres de fang de 2.800 lts. durant 14 mesos. Màxima personalitat i expressió identitària.



Preu dels 6 vins

~~65,00 €~~

Preu especial per al club

55,00 €

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