

Comunicat N° 305 – Setembre 2016

C/ Sant Fidel, 3 – 08500 Vic

Telèfon i Fax: 93 886 00 60

www.cellerdosona.com



Les sàvies experiències

El bon fer de la terra

De l'inquiet viticultor **Tomàs Cusiné**, un històric, amb el seu ampli bagatge (Castell del Remei, Cérvoles, Vilosell) dins la complexa i àmplia **D.O Costers del Segre**, de la sèrie "Colors" us presentem la seva nova cara, nou vestit, amb l'afegit de la saviesa millorada.

Vins de joventut, fàcils de beure....però difícils de fer.

3 CÉRVOLES COLORS, Blanc 2015 – 13,5°

Macabeu, Chardonnay i Petit Manseng. Vinyars entre 700/800 m. a la Serra de Llena (les Garrigues). Clima Continental / Mediterrani de baixa pluviometria. Ceps d'edat mitjana de 35 anys. Sense bóta, però amb treball de lies per aportar volum i untuositat.

3 CÉRVOLES COLORS, Negre 2014 – 14,5°

Garnatxa lleugera de muntanya, Ull de Llebre madur amb un toc de Cabernet i Merlot. Mateixa procedència que el blanc. Envellit 8 mesos en bótes de roure francès de gra fi i extra fi. Llaminer, sense embafar gens. Beveu-lo fresquet entre 12 / 14°.



PVP els 6 vins

~~53€~~

Preu especial
per al Club

44 €
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