

Comunicat N° 315 – Setembre 2017

C/ Sant Fidel, 3 – 08500 Vic

Telèfon i Fax: 93 886 00 60

www.cellerdosona.com

info@cellerdosona.com



Els bons viticultors - elaboradors

Concepte - honestedat - qualitat

La família Garriga, al Mas Codina de Puigdàlber, una entranyable icona.

Compartint vivències i bona amistat des dels inicis nostres, que d'aquí a pocs mesos farà ja 30 anys!

Aquesta és l'excel·lent proposta:

3 Vi Blanc MAS CODINA "Tradició" Xarel·lo 100% 2016 – 13° D.O. Penedès

El xarel·lo, varietat autòctona del Penedès. Fermentat i envellit uns mesos en botes de roure francès. Nervi sostingut, equilibri harmònic, fusta integrada, cremositat.

3 Vi Negre MAS CODINA "Vinya Miquel" Syrah 100% 2015 – 13° D.O. Penedès

Fermentat en INOX 13 dies a 25°. Envellit en Inox i botes de roure de 500 litres durant 4 mesos. El Syrah expressa tota la seva vivacitat mediterrània de fruits vermells i negres madurs. Llaminer sense embafar. Producció limitada i numerada a només 1.260 ampolles. Que en gaudiu!



P.V.P. dels 6 vins

~~63,90 €~~

PREU per al CLUB

52 €
IVA inclòs

Mark Twain va dir:
Nosaltres diem:

L'AIGUA, BEGUDA AMB MODERACIÓ, NO POT FER MAL A NINGÚ.
BEVEU BONS VINS – BEVEU AMB MODERACIÓ