



## Geol 2017

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Viola impenetrabile. Al naso sprigiona more e prugne nonché aromi speziati di legno di cedro, eucalipto e cioccolato fondente. Al palato è morbido e succoso, con tannini rotondi e potenti e un finale complesso e persistente. Un vino dall'ottimo potenziale di invecchiamento.

Produttore	Tomàs Cusiné
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Costers del Segre
Classificazione	DO
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2024
Vitigni	Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	7406317
Adatto a	Pesce, Paella, Verdure
Valutazioni	Guía Peñin 93/100



### Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento di 14 mesi in barrique francesi nuove.

