

CLOS DEL GOS

Denominació d'Origen: Montsant

Anyada: 2009

Envel·liment 2 - 4 mesos

Varietats: 70% Garnatxa Negra - 20% Samsó - 10% Syrah

Grau Alcohòlic: 14,5%

Elaboració:

De 2 a 4 mesos de bóta nova, segons anyades hi ha un petit percentatge que s'elabora en bóta de segon any

Nota de Tast:

A la vista: Color negre violaci. A nas: Aroma a fruita madura, molt fresca amb alguns tons de fruita vermella A boca: Bon equilibri nasal que es repeteix en boca al igual que tons minerals i fruita molt fresca. Lleugeres notes de vainilla



Celler Clos del Gos