


<b>FECHA DE CATA</b>	14 Noviembre 2017	
<b>VINO</b>	Sumoll	
<b>BODEGA</b>	Celler Solergibert	
<b>D.O.</b>	Pla de Bages	
<b>AÑADA</b>	2016	
<b>CRIANZA</b>	Envejecido 10-12 meses en barricas de roble francés.	
<b>ALC (% VOL)</b>	12,50%	
<b>VARIETALES</b>	Sumoll	
<b>VISTA</b>	Limpio, brillante, intensidad media, color cereza picota	
<b>NARIZ</b>	Limpio y franco, frutos rojos, especiado, mentolado, flores de violeta, un toque mineral	
<b>BOCA</b>	Acidez moderada y bien integrada. Fresco. Persistencia media. Se mantienen las especias y frutos rojos en boca.	
<b>PRECIO</b>	9,50€	