



2017 Com Tu

Montsant DO, Clos Mogador, René Barbier

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	ES
Regione:	Montsant
Produttore:	Clos Mogador
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Garnacha
Numero di articolo:	1100617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Com Tu

Montsant DO
Clos Mogador
René Barbier

Origine: ES
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Garnacha
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.