



## Geol 2018

Im Glas undurchdringliches Violett. In der Nase Brombeeren und Pflaumen sowie würzige Aromen von Zedernholz, Eukalyptus und Bitterschokolade. Am Gaumen weich und samtig, mit kraftvollem, abgerundetem Tannin und einem langanhaltenden, komplexen Finale. Ein Wein mit gutem Lagerpotential.

Producteur	Tomàs Cusiné
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Costers del Segre
Appellation	DO
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	7406318
Accord mets et vins	Poisson, Paella, Légumes



### Vinification

Vinifiziert im Holzfass, anschliessend Ausbau während 14 Monaten in neuen französischen Barriques.

### Terroir

Die Weinberge sind hoch gelegen und profitieren von hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Die Böden bestehen aus Kies und Lehm, welche einen perfekten Wasserhaushalt bieten, da Sie zwar gut drainieren, jedoch auch ausreichend Feuchtigkeit speichern.

### Histoire

Das Weingut von Tomàs Cusiné befindet sich im kleinen Örtchen El Vilosell im Herkunftsgebiet Costers del Segre in Nordspanien. Die Weingärten liegen auf rund 700 Metern Höhenlage an den Nordhängen der Sierra de la Llena. Die Region liegt in unmittelbarer Nähe zur prestigeträchtigen Region Priorat und der kleinen DO Conca de Barbera.

