



Geol 2018

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

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.

Produttore	Tomàs Cusiné
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Costers del Segre
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	7406318
Adatto a	Pesce, Paella, Verdure



Vinificazione

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.

Storia





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.

