



Llebre 2022

CHF 15.00 | 10 cl = CHF 2.00

Rosso ciliegia impenetrabile. Al naso sprigiona calde note di spezie con intensi aromi di bacche rosse, ciliegie, vaniglia, olive nere, chiodi di garofano ed erbe mediterranee. Fresco e compatto al palato, con un sapore intenso e di piacevole beva. Secondo Robert Parker, uno dei migliori vini della Spagna in questa fascia di prezzo.

Produttore	Tomàs Cusiné
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Costers del Segre
Classificazione	DO
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Tempranillo, Garnatxa, Syrah, Samsó (Cariñena), Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	7405922
Adatto a	Verdure, Pollame, Carne alla griglia



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di acciaio segue l'affinamento in barrique francesi per 3 mesi.

