

Clos de Costa

Syrah



D.O. | Catalunya

CRIANZA | 4 meses en barrica

UVAS | Syrah

ALCOHOL | 12,5%

Nota de cata

Vino de atractivo color rojo violeta muy intenso con reflejos violáceos. En nariz denota frescura, podemos encontrar notas de frutas negras, confituras de frutos rojos y notas sutiles de hierbas aromáticas mediterráneas como la menta.

Aterciopelado en boca, de buena estructura que le hará evolucionar muy bien en botella. En boca se perciben notas balsámicas con toques sutiles de vainilla. Sus taninos están muy integrados y son pura delicia.

Maridaje

En el maridaje va muy bien con embutidos, arroces, pastas, legumbres, carnes blancas y rojas asadas o a la plancha y guisos no muy condimentados.

Logística

6 botellas por caja - 100 cajas por palé

7,5 kg peso total de la caja

COFAMA VINS I CAVES, S.L.

Tel. +34 937 22 03 38 - info@cofamavins.com

www.cofamavins.com