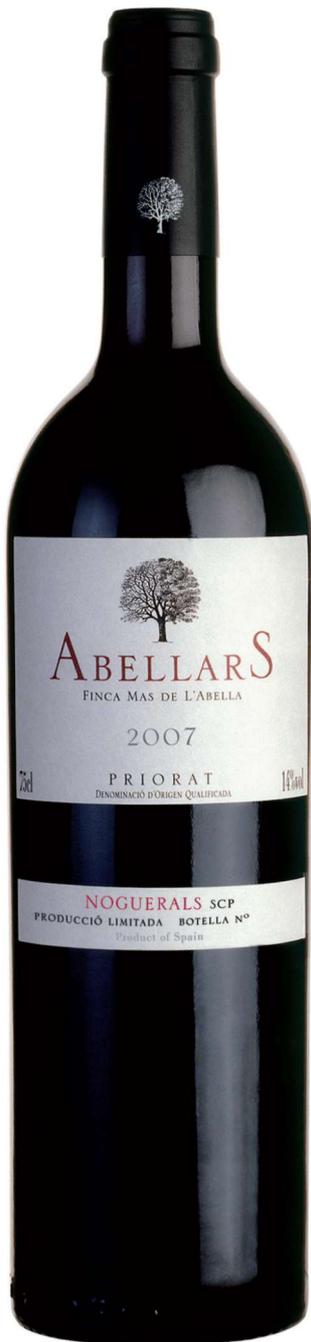




SOGAS MASCARÓ

* DES DE 1910 *

Abellars DO Q Priorat



Elaboración

Producción limitada a 8000 botellas numeradas.

Vino elaborado de viñas a más de 400 metros de altitud, de un suelo de pizarra y argilo-calcario.

Cupage

50% Garnacha, 25% Cariñena , 15% Cabernet Sauvignon y 10% Syrah.

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Ficha de cata

Vista: De color cereza picota brillante.

Nariz: Aroma de fruta madura y delicado.

Boca: Afrutado, elegante, fresco y muy persistente.

Ideal para acompañar carnes rojas y quesos. Se recomienda decantar y abrir una hora antes de ser consumido.

www.sogasmascaro.com

JM SOGAS MASCARO S.L. - C/ Amalia Soler 35, 08720 Vilafranca del Penedes - Spain
Tel: 931 022 212 - e-mail: info@sogasmascaro.com