

Celler  
**PASANAU**

**EL VELL COSTER**

**D.O.Q PRIORAT**



Tecnología 124-132  
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés  
+34 932 229 07 7



#### **VARIEDAD**

Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon



#### **ELABORACIÓN**

Elaborado a partir de cepas de más de 60 años. La fermentación se lleva a cabo durante 30 días a una temperatura controlada de 24°C:



#### **CRIANZA**

20 meses en barrica de roble francés



#### **NOTA DE CATA**

El Vell Coster es el más noble de los vinos de la casa, granate de capa alta y mucha expresión. Rico en aromas de fruta negra y licor (kirsch, miel, cassis), con recuerdos terciarios de café, cuero, tabaco y carne ahumada. Tiene un paladar amplio, carnoso, succulento, de tanino sabroso y de larguísimo final.

info@elmagatzemdelvi.com  
[www.elmagatzemdelvi.com](http://www.elmagatzemdelvi.com)