

Jantour

[Reportajes](#) [Productores](#) [Restaurantes](#) [Cocineros](#) [Gastroturismo](#) [Bodega](#) [Despensa](#) [Opinión](#) [Recetas](#) [Guía de restaurantes](#) [Mesa](#)

El Vilosell 2016



Sábado, 15 junio 2019, 21:21



La bodega Tomàs Cusiné celebra el 15º aniversario de su vino emblema. El Vilosell 2016 procede de la selección manual de uva de tres variedades (Tempranillo, Syrah y Garnacha). Es un vino ahumado con aromas picantes de fruta negra y azul, chocolate negro con un toque de pimienta. Aterciopelado y atractivamente dulce, ofrece en boca el sabor de arándanos y moras con un toque de moka. De gran persistencia y amplitud.

Bodega: Tomàs Cusiné. **Dirección:** Sant Sebastià, 13. El Vilosell (Les Garrigues, Lleida). **Teléfono:** 973176029. **Precio:** 12 €.