



mas  
VICENÇ  
CELLER

## L'Arlequí

Buen color rojo rubí con ribetes violáceos. Descubrimos unos aromas elegantes con recuerdo a ciruelas confitadas con vainilla y especias, sobre un tostado de café.

Su boca es fresca y voluminosa, con notas de frutos silvestres y algunas notas balsámicas e incluso minerales. Se trata del vino con más carácter y complejidad de Mas Vicenç, muy redondo y marcado por su estructura.

La temperatura ideal de consumo es entre 16 y 18 grados.

Tiene una producción de 7000 botellas de 75cls. y 300 magnums de 1,5L.



Primer premio al concurso de la DO Tarragona en 2016, 2018 y 2019 en la categoría de vinos criados en madera.