Caligo L/06-07

Catalonia

Grapes: 65% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc, 10% Albariño

93_{nts}



Raims daurats
en uns ceps de fulles verd pâlid.
Matinades molt fredes
transformen la marinada
en densa boira humida.
És el final o el començament.

Caligo

El raim decau. Sembla morir.
Pacitancia finsa econseguir
el destijat fruit, que el fred
conservarà i el vent concentrarà
en aromes i gustos.

vi de boira—

complexitat i elegància al vi.

"Lush and creamy in texture, offering broad pit and tropical fruit flavors and notes of smoke and dried flowers."



Imported by Grapes of Spain
Selected by Aurelio Cabestrero®

© 2011

Caligo L/06-07

Catalonia

Grapes: 65% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc, 10% Albariño

93_{nts}



"Lush and creamy in texture, offering broad pit and tropical fruit flavors and notes of smoke and dried flowers."



Imported by Grapes of Spain
Selected by Aurelio Cabestrero®

© 201

Caligo L/06-07

Catalonia

Grapes: 65% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc, 10% Albariño

93_{nts}



És ben entrada la tardor. Raims daurats en uns ceps de fulles verd pàlid. Matinades molt fredes transformen la marinada en densa boira humida. És el final o el començament.

caligo

El raim decau. Sembla morir. Paciència fins aconseguir el desitjat fruit, que el fred conservarà i el vent concentrarà en aromes i gustos.

vi de boira-

Expressivitat, complexitat i elegància al vi.

"Lush and creamy in texture, offering broad pit and tropical fruit flavors and notes of smoke and dried flowers."



Imported by Grapes of Spain
Selected by Aurelio Cabestrero®

© 2011

Caligo L/06-07

Catalonia

Grapes: 65% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc, 10% Albariño

93_{nts}



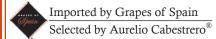
És ben entrada la tardor.
Raims daurats
en uns ceps de fulles verd pàlid.
Matinades molt fredes
transformen la marinada
en densa boira humida.
És el final o el començament.

El raïm decau. Sembla morir. Paciència fins aconseguir el desitjat fruit, que el fred conservarà i el vent concentrari

vi de boira—

Expressivitat, complexitat i elegància al vi.

"Lush and creamy in texture, offering broad pit and tropical fruit flavors and notes of smoke and dried flowers."



© 2011

Caligo L/06-07

Cataloni

Grapes: 65% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc, 10% Albariño

93_{nts}



És ben entrada la tardor. Rafims daurats en uns ceps de fulles verd pàlid. Matinades molt fredes transformen la marinada en densa boira humida. És el final o el començament.

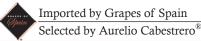
vi de boira-

caligo

El raïm decau. Sembla morir. Paciència fins aconseguir el desitjat fruit, que el fred conservarà i el vent concentrarà en aromes i gustos.

vi de boira— Expressivitat, complexitat i elegà

"Lush and creamy in texture, offering broad pit and tropical fruit flavors and notes of smoke and dried flowers."



© 2011

Caligo L/06-07

Catalon

Grapes: 65% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc, 10% Albariño

93_{nts}



És ben entrada la tardor.
Raims daurats
en uns ceps de fulles verd pàlid.
Matinades molt fredes
transformen la marinada
en densa boira humida.
És el final o el començament.

l raïm decau. Sembla morir. aciència fins aconseguir desitjat fruit, que el fred

vi de boira—

Expressivitat, complexitat i elegància

"Lush and creamy in texture, offering broad pit and tropical fruit flavors and notes of smoke and dried flowers."



Imported by Grapes of Spain
Selected by Aurelio Cabestrero®

© 2011