

MAS PLANTADETA



MAS PLANTADETA



MAS PLANTADETA



MAS PLANTADETA

VARIEDAD: 100% Garnacha blanca.

CRIANZA: Fermentado en barricas de roble Francés durante 6 meses

CATA: De color amarillo, luminoso con reflejos verdosos. Aromas a flores y frutas tropicales, con un toque especiado que nos ofrece la madera. En boca tiene una entrada fácil y una evolución completa.

2007 **BLANC ROURE - DOQ PRIORAT**

VARIETY: 100% White Grenache.

AGEING: Fermentation in French oak barrels during 6 months

TASTING NOTE: Yellow colour, bright with green reflections. Aroma floral and tropical fruits, the oak gives us a hint of spice (cinnamon, vanilla, coffee...). Easy entrance in the palate and a complete evolution.

Producido, elaborado y embotellado por:

Celler Sabaté

CELLER DES DE 1910



0,75 l.

13,5% vol

Lote 108 - RE 29.014.00 CAT

Producción limitada - Limited Production
Contiene sulfitos - Contains sulphites



MAS PLANTADETA

VARIEDAD: 100% Garnacha de 35 años.

CRIANZA: 6 meses en barricas de Roble Francés.

CATA: Color rojo cereza, limpio, brillante con tonos violáceos. Aromas de frutas rojas con notas de madera muy agradables y bien integradas. En boca tiene una entrada dulce y suave, con un final redondo y agradable.

2007 **NEGRE ROURE - DOQ PRIORAT**

VARIETY: 100% Old Grenache.

AGEING: 6 months in French oak barrels.

TASTING NOTE: Red cherry colour, clean, shining with violet contrasts. Aroma of ripe berries and with notes from the oak pleasant and well integrated. Sweet and smooth in palate with a quite pleasant final.

Producido, elaborado y embotellado por:

Celler Sabaté

CELLER DES DE 1910



0,75 l.

14,5% vol

Lote 208 - RE 29.014.00 CAT

Producción limitada - Limited Production
Contiene sulfitos - Contains sulphites



MAS PLANTADETA

VARIEDAD: 50% Garnachas de 50 años, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Mazuela.

CRIANZA: 12 meses en barricas nuevas de roble Francés.

CATA: Color rojo oscuro, intenso, lagrimeo abundante. Aromas balsámicos y especiados (vainilla, canela) donde la fruta resalta al final. En boca tiene una entrada agradable y elegante, una evolución y final de boca intensos.

2004 **CRIANÇA - DOQ PRIORAT**

VARIETY: 50% Old Grenache, 25% Cabernet sauvignon, 25% Carignan.

AGEING: 12 months in new French oak barrels.

TASTING NOTE: Dark red colour, intense, abundant tearing. Aromas balsam and spices (vanilla, cinnamon) where the fruit highlights at the end. Smooth and pleasant in palate, evolution and final of mouth are intense, quite pleasant.

Producido, elaborado y embotellado por:

Celler Sabaté

CELLER DES DE 1910



0,75 l.

14,5% vol

Lote 308 - RE 29.014.00 CAT

Producción limitada - Limited Production
Contiene sulfitos - Contains sulphites

