

Celler  
**PASANAU**

**FINCA PLANETA**

D.O.Q. PRIORAT



Tecnología 124-132  
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés  
+34 932 229 07 7

info@elmagatzemdelvi.com  
www.elmagatzemdelvi.com



**VARIEDAD**

Garnacha y Cabernet Sauvignon



**ELABORACIÓN**

Su suelo procedente de la erosión de las rocas madres de conglomerado de la sierra de Montsant y su situación en una loma expuesta a los vientos y al sol hacen de ella un lugar idóneo para el viñedo. La fermentación se leva a cabo durante 35 días a una temperatura controlada de entre 25°C y 28°C como máximo



**CRIANZA**

14 meses en barrica de roble francés



**NOTA DE CATA**

Presenta un color rojo cereza muy intenso como de capa alta, brillante.

En la nariz tiene muchos rasgos con perfumes muy diversos, un vino intenso, largo, donde nos aparecen los cueros, las notas vegetales secas, abundante fruta negra, el café y el tabaco fino de pipa y especias. En boca entra como la seda inundando rápidamente todo el paladar, mostrando un carácter amplio, con cuerpo de paso lento fruta ligeramente almibarada. Alcohol y acidez adecuado, taninos muy golosos,.