

Comunicat N° 316 – Octubre 2017

C/ Sant Fidel, 3 – 08500 Vic

Telèfon i Fax: 93 886 00 60

www.cellerdosona.com

info@cellerdosona.com



Les meravelles de la nostra terra Del Celler de Capçanes (Montsant) Una “especial” selecció “comparativa”

6 Garnatxes de subsòls diferents

1 “La nit de les Garnatxes” Llicorella 2016 – 14’5° D.O. Montsant

1 “La nit de les Garnatxes” Argila 2016 – 14’5° D.O. Montsant

1 “La nit de les Garnatxes” Calissa 2016 – 14’5° D.O. Montsant

1 “La nit de les Garnatxes” Panal (Sauló) 2015 – 14’5° D.O. Montsant

Envellides 4 mesos en botes de roure francès. Producció 4.000 ampolles.

1 Garnatxa dolça Per als panellets de “Tots Sants” (24 mesos en botes de roure)

1 Ranci de Garnatxa negra Per als panellets de “Tots Sants” (botes de 5 anys)

Comproveu els matisos diversos segons cada sòl!



P.V.P. dels 6 vins

~~58,20 €~~

PREU per al CLUB

49,50 €

IVA inclòs

Mark Twain va dir: L’AIGUA, BEGUDA AMB MODERACIÓ, NO POT FER MAL A NINGÚ.
Nosaltres diem: BEVEU BONS VINS – BEVEU AMB MODERACIÓ