

ED

2.014



CONSELL REGULADOR DE LA DENOMINACIÓ
D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT
TORROJA DEL PRIORAT

Clos
Berenguer
del Molar

PRODUCCIÓN: 1.200 botellas.

PROCEDENCIA: Viñedos propios.

VARIETADES:

60% CABERNET SAUVIGNON.

26%. SAMSÓ.

26% GARNACHA

20 % SYRAH.

ELABORACIÓN:

FERMENTACIÓN:

Depósitos de acero inoxidable.

Fermentación controlada entre 25
-27 °C.

Cada variedad por separado.

28 días de maceración • pelicular,
(con la piel de la uva).

CRIANZA:

14 MESES, en botas de roble
medio tostadas..

PREVIO EI EMBOTELLADO:

Clarificado vegetal con Proveget
derivado del guisante sin
modificación del equilibrio
polifenólico.

Filtrado suavemente con filtros
de 10 ", 5" y 3 ".

CATA :

ASPECTO : Color negro intenso,
brillante con ribetes azules ...

AROMAS : Delicado pero firme,
opulos, roces y robusto, una gran
combinación de frutas negras y
balsámicos con hierbas
aromáticas ..

PALADAR : Muy roces entrada
con textura resbalando, frutas
negras bien maduras, pequeño
toque de mermelada fresca,

intensas flores y tanin bien pulidos que nos transportan a un final muy hogar. Retro gusto intenso que va creciendo poco a poco.

MARIDAJE: Ideal en todo tipo de carnes.