

MIN

2.015



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

Clos Berenguer

del Molar

PRODUCCIÓN: 10.000 botellas.

PROCEDENCIA: Viñedos propios.

VARIETADES:

28% GARNACHA.

17% SYRAH.

33% SAMSÓ.

22% CABERNET SAUVIGNON .

ELABORACIÓN:

FERMENTACIÓ:

Depósitos de acero inoxidable.

Fermentación controlada entre 25
-27 °C.

Cada variedad por separado.

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

CRIANZA:

10 MESES, en botas 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: Rojo Rubí..

AROMAS: Fruta roja, ciruelas,
pasas, caramelo, chocolate amargo
y mantequilla..

PALADAR : Ataque carnosos,
equilibrado y fresco con
retrogusto a regaliz.