

SELECCIÓ

2.013



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

Clos
Berenguer
del Molar

PRODUCCIÓ: 6.000 botellas.

PROCEDENCIA: Viñedos propios.

VARIETADES:

32% GARNACHA

31%. SAMSÓ.

26% ABERNET SAUVIGNON.

11 % SYRAH.

ELABORACIÓ:

FERMENTACIÓ:

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 : Rojo Rubí.

AROMAS : Vino estructurado,
intenso, recuerdos a fruta negra
con notas especiadas y ligeros
tostados, de un color cereza
picota.

PALADAR : Expresando aromas
que recuerdan a fruta madura con

una nota de fresco fina, un vino
con mucha elegància.

MARIDAJE: Ideal en todo tipo de
carnes.