

SYRAH

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:

100 % 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 : Vino estructurado,
intensos, recuerdos a fruta negra
con notas especiadas y ligeros
tostados, de un color negro
picota..

PALADAR: Expresando aromas
que recuerdan la fruta madura
con una nota de frescura.

MARIDAJE: Ideal en todo tipo de
carnes.