

# VINYA LES SORTS CABERNET

## 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:** 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.

