



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

**Clos**  
**Berenguer**  
del Molar

## BLANC DE BOTES

2016



**PRODUCCIÓN:** 1600 botellas.

**PROCEDENCIA:** Viñas viejas y jóvenes propias.

**VARIETADES:**

GARNATXA BLANCA. VIOGNIER I

PEDRO XIMENEZ.

**ELABORACIÓN:**

**FERMENTACIÓN:**

Garnatxa joven y el Pedro Ximenez en depósitos de acero inoxidable.

La Garnatxa vieja con el se le hace una maceración • pelicular de 24 horas, se prensa y se fermenta en el acero.

Fermentación muy lenta controlando las temperaturas entre 18 -20 °C.

**CRIANZA:**

Los últimos 3 ó 4 días que faltan para terminar la fermentación se mete con botas nuevas.

Permanecerá durante 2 o 3 meses en las botas.

**PREVIO EI EMBOTELLADO:**

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

Estabilizado 5 días a -6°C.

Filtrado suavemente con placas de papel.

**CATA :**

**ASPECTO:** Nítido y cristalino

**COLOR:** Amarillo dorado debido a la maceración • pelicular.

**AROMAS :** Al principio son frutas como el albaricoque y las peras maduras, después van apareciendo la miel y la vainilla.

**PALADAR :** Ataque fresco y ligero pero que al final de boca que nos deja mucho volumen y un retrogusto que nos recuerda a las almendras amargas.