

ROSAT 2.015

Clos
Berenguer
del Molar



PRODUCCIÓN: 1200 botellas.

PROCEDENCIA: Viñas viejas y jóvenes propias en El Molar.

VARIEDAD:
100 % MERLOT

ELABORACIÓN:
FERMENTACIÓN:

Uvas en depósitos de acero inoxidable.

Al Merlot se le hace una maceración • pelicular de 32 horas, se prensa y se fermenta en el acero.

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

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:

Vino fresco, intenso, aromático con recuerdos a fruta roja silvestre con notas de hierba mojada, golosinas de fresa, largo con volumen conservando la frescura y la limpidez.



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