



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

"CLOS DE TAFALL" 2015

Clos
Berenguer
del Molar



PRODUCCIÓN: 28.200 botellas.

PROCEDENCIA: Viñedos propios.

VARIETADES:

43% GARNACHA.

18% CABERNET SAUVIGNON .

18% CARINYENA

21% 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:

10 MESES, en botas medio
tostadas.

PREVIO EI EMBOTELLADO:

PROVEGET, Clarificado vegetal
sin modificación del equilibrio
polifenólico.

Filtrado suavemente con filtro de
3 ".

Filtrat suaument amb filtre de 3".

CATA :

ASPECTO: Rojo Rubí.

AROMAS: Fruta roja, ciruelas,
pasas, caramelo, chocolate amargo
y mantequilla.

PALADAR : Ataque carnosos,
equilibrado y fresco con
retrogusto a regaliz.