

SYRAH



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

Clos
Berenguer
del Molar



PRODUCCIÓ: 1.200 ampolles.

PROCEDENCIA: Vinyes pròpies.

VARIETATS:

100 % SYRAH.

EL LABORACIÓ:

FERMENTACIÓ:

Dipòsits d'acer inoxidable.

Fermentació controlada entre 25 -
27 ° C.

Cada varietat per separat.

28 dies de maceració pel·licular,
(amb les pel·lofes del raïm).

CRIANÇA:

14 MESOS, en botes de roura mig
torrades.

PREVI L' EMBOTELLAT:

Clarificat vegetal amb Proveget
derivat del pèsol sense modificació
del equilibri polifenòlic.

Filtrat suaument amb filtres de
10", 5" i 3".

CATA :

ASPECTE: Color negre intens,
brillant amb rivets blaus..

AROMES: Vi estructurat, intents,
records a fruita negra amb notes
especiades i lleugers torrats, de
un color negre picota.

PALADAR: Expressant aromes
que recorden la fruita madura amb
una nota de frescor.

MARIDATGE: Ideal en tot tipus
de carns.