



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

Clos
Berenguer
del Molar

BLANC DE BOTES



PRODUCCIÓ: 1600 ampolles.

PROCEDENCIA: Vinyes velles i joves pròpies.

VARIETATS:

GARNATXA BLANCA. VIOGNIER I

PEDRO XIMENEZ.

EL LABORACIÓ:

FERMENTACIÓ:

Garnatxa jove i el Pedro Ximenez en dipòsits d'acer inoxidable.

La Garnatxa vella amb el se li fa una maceració pel·licular de 24 hores, es premsa i es fermenta a l'acer.

Fermentació molt lenta controlant les temperatures entre 18 -20 ° C.

CRIANÇA:

Els últims 3 ó 4 dies que falten per acabar la fermentació es fica amb botes noves.

Romandrà durant 3 o 4 mesos a les botes.

PREVI L' EMBOTELLAT:

Clarificat vegetal amb Proveget derivat del pèsol sense modificació del equilibri polifenòlic. Estabilitzat 5 dies a -6°C.

Filtrat suaument amb plaques de paper.

CATA :

ASPECTE : Nítid i cristal·lí.

COLOR: Groc daurat degut a la maceració pel·licular.

AROMES : Al començament son fruites com l'albercoc i les peres madures, després van apareixent la mel i la vainilla.

PALADAR : Atac fresc i lleuger però que al final de boca que ens deixa molt de volum i un retrogust que ens recorda a les ametlles amargues.