

# SELECCIÓ



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

## Clos Berenguer

del Molar



**PRODUCCIÓ:** 6.000 botellas.

**PROCEDENCIA:** Viñedos propios.

**VARIEDADES:**

32% GARNACHA

31% SAMSÓ.

26% CABERNET SAUVIGNON.

11 % SYRAH.

**ELABORACIÓ**

:

**FERMENTACIÓ**

**N:**

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:**

14 MESES, en botas de roble medio tostadas.

**PREVIO EI EMBOTELLADO:**

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

Filtrado suavemente con filtros de 10 ", 5" y 3 ".

**CATA :**

**ASPECTO :** Rojo Rubí.

**AROMAS :** Vino estructurado, intenso, recuerdos a fruta negra con notas especiadas y ligeros tostados, de un color cereza picota.

**PALADAR :** Expresando aromas que recuerdan a fruta madura con una nota de fresco fina, un vino con mucha elegància.

**MARIDAJE:** Ideal en todo tipo de carnes.