

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.