

Clos  
Berenguer  
del Molar

ARI



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

**PRODUCCIÓ:** 2.000 ampolles.

**PROCEDENCIA:** Vinyes pròpies de licorella.

**VARIETATS:**

Merlot, Samsó i Cabernet

**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 pellofes del raim).

**CRIANÇA:**

11 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 brillant amb rivets blaus..

**AROMES:** Delicat però ferm, fresc i una gran combinació de fruites negres i balsàmics amb herbes aromàtiques..

**PALADAR:** Molt fresc entrada amb textura relliscant, fruites negres ben madures, petit toc de mermelada fresca, intenses flors i tanin ben polits que ens transporten a un final molt llar. Retro gust intens que va creixent a poc a poc.

**MARIDATGE:** Ideal en tot tipus de carns.