

"CLOS DE TAFALL"



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

Clos
Berenguer
del Molar

PRODUCCIÓ: 38.000 ampolles.

PROCEDENCIA: Vinyes pròpies.

VARIETATS:

43% GARNATXA.

18% CABERNET SAUVIGNON .

18%. CARINYENA

21% 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 pellofes del raïm).

CRIANÇA:

10 MESOS, en botes mig torrades.

PREVI L' EMBOTELLAT:

PROVEGET, Clarificat vegetal
sense modificació del equilibri
polifenòlic.

Filtrat suaument amb filtre de 3".

CATA :

ASPECTE : Vermell Rubí.

AROMES : Fruita vermella,
prunes, panses, caramel, xocolata
amarga i mantega.

PALADAR : Atac carnós, equilibrat
i fresc amb retrogust a
regalèssia.