

MIN



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

Clos Berenguer

del Molar

PRODUCCIÓ: 10.000 ampelles.

PROCEDENCIA: Vinyes pròpies.

VARIETATS:

28% GARNATXA.

17% SYRAH.

33%. SAMSÓ.

22% CABERNET SAUVIGNON .

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:

Clarificat vegetal amb Proveget derivat del pèsol sense modificació del equilibri polifenòlic.

Filtrat suaument amb filtres de 10", 5" i 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.