

VINYA LES SORTS CABERNET

Clos
Berenguer
del Molar



PRODUCCIÓ: 1.200 ampolles.

PROCEDENCIA: Vinyes pròpies.

VARIETATS:

60% CABERNET SAUVIGNON.

26%. SAMSÓ.

26% GARNATXA

20 % 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:

14 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 intens, brillant amb rivets blaus..

AROMES: Vi estructurat, intents, records a fruita negra amb notes especiades i lleugers torrats, de un color negre picota.

PALADAR: Expressant aromes que recorden la fruita madura amb una nota de frescor.

MARIDATGE: Ideal en tot tipus de carns.



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