

Clos
Berenguer
del Molar



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

ARI



PRODUCCIÓ: 3.000 ampolles.

PROCEDENCIA: Vinyes pròpies de llicorella.

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 raïm).

CRIANÇA:

11 MESOS, en botes de roure mig torrades.

PREVI L' EMBOTELLAT:

Clarificat amb proteïna vegetal 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 melmelada fresca, intenses flors i tanins 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.