

Clos Berenguer
del Molar

ED



CONSELL REGULADOR DE LA DENOMINACIÓ
D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

TORROJA DEL PRIORAT

PRODUCCIÓ: 1.200 ampolles.

PROCEDENCIA: Vinyes pròpies.

VARIETATS:

100 % GARNATXA NEGRE

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 pel·lofes del raïm).

CRIANÇA:

11 MESOS, en botes de roure mig
torrades.

PREVI L' EMBOTELLAT:

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

Filtrat suauament amb filtres de
10", 5" i 3".

CATA :

ASPECTE: Color negre intens,
brillant amb rivets blaus..

AROMES: Delicat però ferm,
opulos, freds i robust, una gran
combinació de fruites negres i
balsàmics amb herbes
aromàtiques..

PALADAR: Molt freds 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.