

# VINYA LES SORTS CABERNET



**PRODUCCIÓ:** 1.200 ampolles.

**PROCEDENCIA:** Vinyes pròpies.

**VARIETATS:**

100% 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:**

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 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