



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

# SELECCIÓ

**Clos Berenguer**  
del Molar



**PRODUCCIÓ:** 6.000 ampolles.

**PROCEDENCIA:** Vinyes pròpies.

**VARIETATS:**

32% GARNATXA

31% CARINYENA

26% SYRAH

11 % 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 suament amb filtres de 10", 5" i 3".

**CATA :**

**ASPECTE :** Vermell Rubí.

**AROMES :** Vi estructurat, intens, records a fruita negra amb notes especiades i lleugers torrats, d'un color cirera picota.

**PALADAR :** Expressant aromes que recorden a fruita madura amb una nota de fresco fina, un vi amb molta lelegancia.

**MARIDATGE:** Ideal en tot tipus de carns.