EXCEL WINE
Excelencia en Vinos

TROS DE CLOS, PRIORAT

VARIETALES:
Cariñena

D.O.: Priorat

ELABORACIÓN:
Una vez llega a la bodega se despalilla y hace una ligera maceración pre-fermentativa en frío. La fermentación se realiza con levaduras autóctonas a temperatura controlada y se crío durante 14 meses en barricas de roble francés de tamaño pequeño.

CATA:
Vino tinto de color picota con ribetes violáceos de capa alta. Limpio y brillante con formación de lágrima coloreada.
Aromáticamente es elegante y sutil donde predomina la mineralidad característica de la zona con un fondo de fruta negra madura, especias, balsámicos y notas ligeras de caramelo toffe.
Tiene una entrada agradable y sabrosa con un paso por boca amplio, elegante y estructurado con una tanicidad sedosa y acidez notable que lo hace refrescante. Por vía retronasal encontramos la fruta madura en perfecto equilibrio con los aromas de madera.
Temperatura ideal de consumo: de 15° a 17°.