



CLOS FIGUERAS
D.O.Q. PRIORAT



SERRAS DEL PRIORAT 2011

VARIETADES:

65% Garnacha
15% Cariñena
10% Cabernet Sauvignon
10% Syrah

FECHA EMBOTELLADO: Julio 2012

TIPO DE BOTELLA: Borgoña

PRODUCCIÓN TOTAL: 15.200 Botellas

DATOS ANALÍTICOS:

Grados Alcohólicos: 14,5°
Acidez Volátil en Acét.: 0,67 m/g
Acidez Total en Tart. : 5,6 g/l
Anhidrido sulfuroso Total: 55 mg/l
Azúcares residuales: 0,2 g/l
pH: 3,4

VITICULTURA Y ELABORACIÓN:

La uva se vendimia y recoger con cajas de 20 kg.

Al entrar en la bodega se selecciona la mejor uva en una mesa de selección.

Fermentación en depósitos de 2.500 litros con la temperatura controlada. "Pigeage" diario. Maceración después de la fermentación alcohólica 2 semanas.

Crianza con barricas de roble francés de 300 a 500 l. de segundo año durante 7 meses.

Se hace un filtrado ligero antes del embotellado.

NOTA DE CATA:

Vino tinto de color rojo intenso con un ribete azulado que denota juventud, una buena formación de lágrima y limpio.

Aroma intenso de frutas rojas y negras, un final de nariz con recuerdos de regaliz y algunas notas a sotobosque.

Entrada en boca fresca con un gran recorrido, apareciendo después la fruta roja y negra, goloso con unos taninos redondos.



Safra 2012. Vegetal amb pernil dolçe. Almoço "Fast Vinic" em 06/10/2014, Barcelona.