

D.O.Q. PRIORAT



Clos Corriol

NEGRE

*Déjese llevar por un
carácter único*

Clos Corriol

NEGRE

• *Notas de origen y elaboración*

Elaborado mayoritariamente con uvas de la variedad Garnacha y un coupage de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Tras una selección de las uvas en el campo y vendimia manual en cajas durante el periodo habitual, se transporta a la bodega donde se selecciona de nuevo y se procesa. Tras el encubado en frío, se fermenta el mosto con los hollejos a unos 25°C para tratar de conservar mejor su fracción aromática. La maceración no es muy larga, de unos 10 días, dependiendo de la madurez de la uva. Se busca un vino con volumen, untuoso, redondo y no excesivamente tánico, apostando por su expresión frutal y fácil beber. El vino posteriormente hace la fermentación malo-láctica en depósitos de acero inoxidable y como resultado disminuye su acidez. Finalizada ésta, se sulfita y trasiega y se deja reposar. Este vino se emplea para "envinar" las barricas nuevas, durante procesos cortos de unos 2 o 3 meses, casi imperceptibles en boca pero que ayudan a prolongar su vida.

• *Momentos de consumo*

Vino redondo, carnoso y fácil de beber con marcada expresión frutal lo que lo convierten en un comodín, por lo tanto, puede consumirse en cualquier momento, como aperitivo, con las comidas o por la noche. Resulta muy apropiado con carnes blancas, pescados blancos con salsas y cualquier verdura. Típico para acompañar el menú diario.

• *Notas de cata*

Color cereza intenso, ribete violáceo. Aroma fresco e intenso, expresión frutal, frutos rojos, matices especiados. En boca resulta redondo, fresco, amplio y suave.

