

D.O.Q. PRIORAT



Clos Corriol

SELECCIÓ

*Déjese llevar por un
carácter único*

Clos Corriol

SELECCIÓ

• *Notas de origen y elaboración*

Vino elaborado tras una esmerada selección de parcelas de entre nuestras fincas, en función de su estado de maduración, con uvas de las variedades Garnacha (principal y predominante), Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. La vendimia se realiza manualmente, en cajas de unos 20 Kg, se transporta a la bodega y allí se procede a una segunda y definitiva selección.

La uva, despalillada y levemente estrujada, se enfría y se encuba en depósito de acero inoxidable durante unos 20 días donde fermenta a una temperatura de 25-26°C. Una vez realizada la fermentación alcohólica y la maceración con los hollejos, se descuba, sangrando el vino flor y prensando la pasta. Posteriormente se trasiega el vino y éste realiza la fermentación malo-láctica para pasar luego a barrica, donde permanece entre 6 y 12 meses.

• *Momentos de consumo*

Un vino tinto con potente expresión frutal, buen cuerpo y equilibrio, para disfrutar con sus matices. Recomendado su consumo acompañando pescados azules, asados de carne y cualquier producto a la brasa, puede acompañar a cualquier comida. Ideal para tomar en casa con un queso curado o embutidos, mientras disfrutamos de la familia o en un encuentro informal de amigos.

• *Notas de cata*

Color cereza intenso y borde granate intenso. Aroma potente, de fruta madura, hierbas de monte, a los que el paso por barrica añade matices tostados y especiados. En boca es cálido, con buen volumen y equilibrio, marcada expresión frutal y tanino suave.

