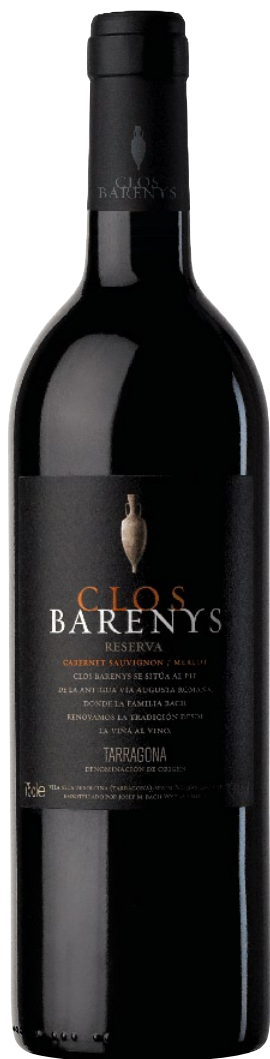




# CLOS BARENYS

BODEGAS J. M. BACH I FILLS



BODEGAS

J. M. BACH I FILLS  
CLOS BARENYS

Camí Vell de Cambrils, 180  
Apartat 155  
43480 Vilaseca  
Tarragona

T 977 353 099 / F 977 353 154  
closbarenys@closbarenys.com  
www.closbarenys.com

## CLOS BARENYS RESERVA 2001

Vi elaborat amb el nostre millor raïm cabernet sauvignon i merlot. Criat en barriques de roure d'Allier i americà durant 12 mesos i envellit a l'ampolla durant 2 anys. Ofereix aromes complexes destacant espècies i regalèssia. Postgust ampli i elegant.

Tipus de vi:	Negre Reserva
Varietats:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Anyada:	2001
Alcohol:	13% vol.
Contingut:	75 cl.
Denominació d'Origen:	Tarragona
Elaboració:	Fermentació amb temperatura controlada realitzada en dipòsits d'acer inoxidable.
Criança:	12 mesos
Repòs en ampolla:	24 mesos (mínim)
Bótes:	Roure francès (Allier) i americà.
Tast:	De profund color Rubí fosc amb tonalitats color teula. Aroma profund i intens, on es mesclen les notes de les varietats –nabiu i gerd- i confitures amb aquelles balsàmiques de toffe i pa torrat, provenint d'una bona criança en bóta i ampolla. En boca es viu amb agradables pinzellades de fusta i vainilla sobre una bona estructura tànica que proporciona una sensació de plenitud que finalitza en un post-gust llarg i brillant, ressaltant les notes finals de mantega i vainilla. Aquest vi pot presentar sediments, ja que ha estat sotmès als mínims tractaments per respectar al màxim les seves qualitats.
Maridatge:	Carns vermelles, escudella i carn d'olla, embotits ibèrics i fumats. Formatges curats i semi curats.