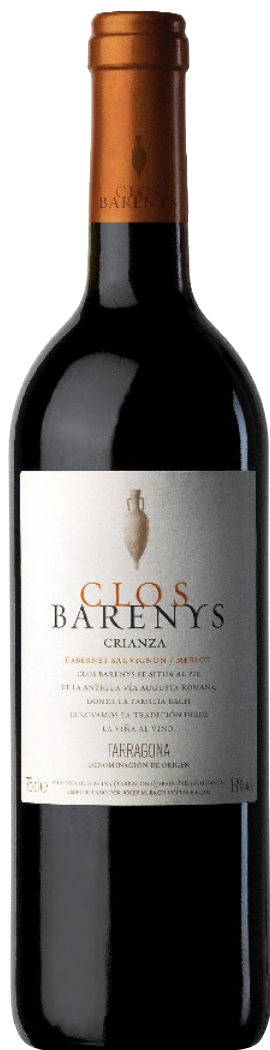




CLOS BARENYS

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 CRIANZA 2002

Vino elaborado a partir de las variedades cabernet sauvignon y merlot, siguiendo el proceso tradicional de crianza en barricas de roble de Allier y americano durante 12 meses para reposar posteriormente un año en botella. Ofrece intensos aromas frutales sobre fondos tostados adquiridos durante la crianza. En el paladar se muestra equilibrado, amplio y sabroso.

Tipo de vino:	Tinto Crianza
Varietades:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Añada:	2002
Alcohol:	13% vol.
Contenido:	75 cl.
Denominación de origen:	Tarragona
Elaboración:	Fermentación con temperatura controlada realizada en depósitos de acero inoxidable
Crianza:	10 meses
Reposo en botella:	12 meses (mínimo)
Madera:	Roble francés (Allier) y americano.
Nota de cata:	De intenso y vivo color rubí con tonalidades color teja. Su aroma es intenso, típico de las variedades Merlot y Cabernet Sauvignon, que se funde con las notas de vainilla y especias de la crianza en roble francés. En boca presenta una entrada suave resolviéndose de forma plena y redonda con un post-gusto vivo y prolongado. Este vino puede presentar sedimentos, dado que se ha sometido a los mínimos tratamientos para respetar al máximo sus cualidades.
Maridaje:	Carnes blancas y rojas. Escudella catalana. Ibéricos y quesos curados y semicurados.