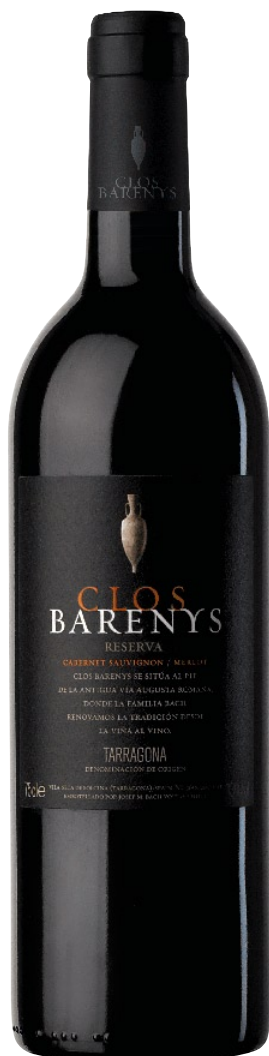




# CLOS BARENYS

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 2002

Vino elaborado con nuestras mejores uvas cabernet sauvignon y merlot. Criado en barricas de roble de Allier y americano durante 12 meses y envejecido en botella durante 2 años. Ofrece aromas complejos destacando especias y regaliz. Postgusto amplio y elegante.

Tipo de vino:	Tinto Reserva
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:	12 meses
Reposo en botella:	24 meses (mínimo)
Madera:	Roble francés (Allier) y americano.
Nota de cata:	De color rojo cereza con capa media – alta y tonos de profundo color rubí. En nariz presenta aromas finos con predominio de frutas maduras y las notas características de la crianza en madera, a café y tostado, muy bien conjuntadas En boca se muestra equilibrado, con cuerpo y buena acidez. Bien dotado de sabores finos, frutales y de maderas de calidad. Postgusto amplio y fino con reminiscencias de fruta y los sabores de la crianza. Este vino puede presentar sedimentos, dado que se ha sometido a los mínimos tratamientos para respetar al máximo sus cualidades.
Maridaje:	Carnes rojas, embutidos ibéricos y ahumados. Quesos curados y semicurados.