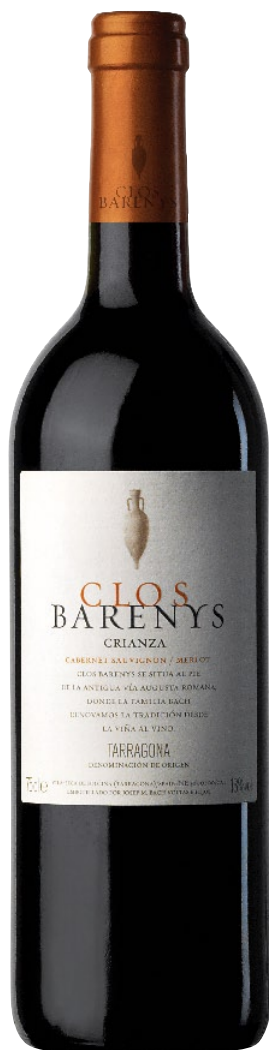




CLOS BARENYS

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 2001

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 Reserva
Varietades:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Añada:	2001
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 profundo color rubí oscuro con tonalidades color teja. Aroma profundo e intenso, donde se mezclan las notas de las variedades –arándano y frambuesa– y confitura con aquellas balsámicas de toffe y pan tostado, procedentes de una buena crianza en barrica y botella. En boca es vivo con agradables pinceladas de madera y vainilla sobre una buena estructura tánica que proporciona una sensación de plenitud que acaba en un post-gusto largo y brillante, resaltando las notas finales de mantequilla y vainilla. Este vino puede presentar sedimentos, dado que se ha sometido a los mínimos tratamientos para respetar al máximo sus cualidades.
Maridaje:	Carnes rojas, escudella catalana y cocido. Embutidos ibéricos y ahumados. Quesos curados y semicurados.