

Clos Galena (2004)

Nota de cata

Clos Galena 2004 es un crianza que ha desarrollado su carácter en bodega de roble francés y en bodega de roble americano durante 12 meses. Su excelente bouquet procede de las variedades garnacha negra, cariñena, syrah y cabernet sauvignon.

De color rojo intenso, inicialmente desprende aromas especiados, recordando notas de jengibre y nuez moscada muy mineral, con el tiempo salen frutas maduras, mermeladas y notas mentoladas.

En boca es un caldo intenso y sedoso con final fresco, una retronasal a especias y mentoles. Es un vino con mucha tipicidad.

Ficha técnica

Clos Galena 2004
Vino tinto
PRIORAT DOQ

Crianza:	12 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10 %)
Maceración:	20 días
Embotellado:	Agosto 2006
Producción:	7.265 botellas
Grado alcohólico:	15,05% Vol.
Acidez Total T.:	5,50 gr/l.
MRT	2,4 gr/l.
Variedades	Garnacha negra 40% Cariñena 20% Syrah 20% Cabernet Sauvignon 20 %