

Clos Galena (2005)

Nota de cata

Color rojo picota intenso.

El aroma a la entrada es fresco, marcando las frutas maduras negras y notas cítricas, para dejar paso a los balsámicos mezclados con especias dulces, muy mineral.

En boca es intenso, potente y sedoso , muy largo con un final fresco de taninos muy elegantes.

Ficha técnica

Clos Galena 2005
Vino tinto
PRIORAT DOQ

Crianza:	12 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10 %)
Maceración:	21 días
Embotellado:	Mayo 2007
Clarificación:	Clara de huevo fresco
Producción:	5.330 botellas
Grado alcohólico:	15,05% Vol.
Acidez Total T.:	5,50 gr/l.
MRT:	2,2 gr/l.
Variedades:	Garnacha negra 40% Cabernet Sauvignon 30 % Syrah 15% Cariñena 15%