

Clos Vidal Blanc de Blancs Blanco



Elaboración

La calidad de la uva es un factor decisivo para obtener un buen vino. Todo el fruto es recogido a mano eligiendo los racimos que estén en perfecto estado. El proceso de prensado es suave y de corta duración. Posteriormente en tinas de acero inoxidable se efectúa una fermentación muy lenta a una temperatura controlada de 17°C.

Cata

Color amarillo pálido brillante con tonalidades verdes. Presenta un aroma afrutado y limpio. En boca es complejo, es un vino seco y bien equilibrado. Contiene una buena vía retronasal y un postgusto franco.

Ideal para acompañar aperitivos, pescados, mariscos y platos ligeros.

D.O. Penedès

Vino joven, del año.

Graduación

12 % vol.

Coupage

58% Xarel.lo, 14% Macabeo, 18% Parellada y 10% Muscat de Fortignan

Conservación

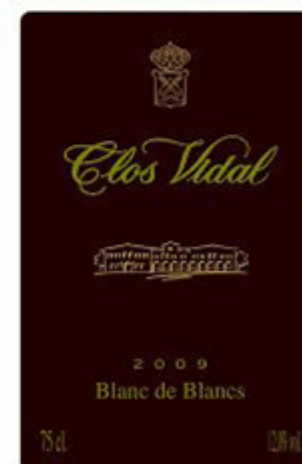
Máxima isotermya y con humedad del 80 %.

Temp. de Consumo

8-10 °C.

Presentación

Botella Bordalesa 75 cl. y 50 cl.
En cajas de cartón de 12 o 6 botellas
o de madera de 3 o 6 botellas.



Clos Vidal Merlot

Tinto Crianza



Elaboración

Merlot es la variedad de uva que predomina en la elaboración de este vino, además se ha utilizado un 15 % de Tempranillo que ha ayudado a obtener un vino complejo y equilibrado. El proceso de elaboración consiste en fermentar el mosto en contacto con las pieles de la uva hasta obtener la coloración deseada. La fermentación se realiza en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada. El proceso de crianza se inicia en barricas de roble francés y americano y posteriormente, en botella, el vino se afina y se equilibra adquiriendo mayor complejidad y elegancia.

Cata

De color rojo cereza, con aspecto brillante. Posee aroma intenso y atractivo con recuerdos a bayas rojas y con notas suaves de crianza. En boca es carnoso, equilibrado en cuerpo y acidez con taninos apreciables. Posee una vía retronasal limpia.

Ideal para acompañar guisos, carnes rojas y quesos.

D.O. Penedès

Coupage

85% Merlot, 15 % Tempranillo.

Crianza

8 meses en barricas y posteriormente a la botella.

Conservación

Máxima isotermya y humedad del 80%.
Botella horizontal

Presentación

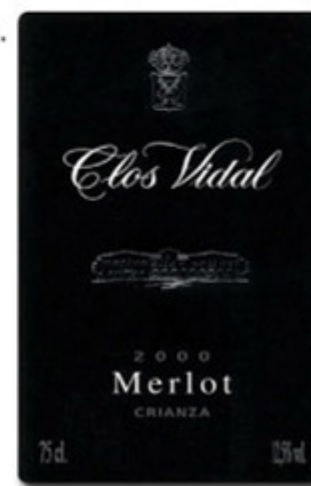
Botella bordelesa alta 75 cl.
En cajas de cartón de 6 y 12 botellas,
o bien de madera de 3 o 6 botellas.
Botella de 1,5 L. con estuche de madera.

Graduación

12,5% vol.

Temp. de Consumo

17-18 °C.



Clos Vidal Cabernet Sauvignon Tinto Reserva



Elaboració

A partir de la varietat de uva Cabernet Sauvignon i amb un petit percentatge de Tempranillo realitzem el coupage d'aquest vi. La fermentació i maceració es realitzen lentament controlant la temperatura a uns 24 °C. La criansa té lloc a berrisques de rouble francès i americà durant uns 15 mesos i es finalitza a la botella.

Cata

De color cereza picota ben cobert, brillant. Presenta un aroma molt agradable que recorda a fruita silvestre, pebrot, espècies i notes de rouble fi de bona intensitat. A la boca presenta una bona estructura, és equilibrat i té un postgust durader.

Ideal per acompanyar guisos, plats de caça, carnes roges i quesos curats.

D.O. Penedès

Coupage

90% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo.

Crianza

15 mesos en berrisques i posteriorment a la botella.

Fermentació

18 dies de promig controlant la temperatura a 24 °C.

Conservació

Màxima isotermita i humitat del 80%. Botella horitzontal.

Presentació

Botella bordelesa alta, 75 cl.
En caixes de cartó de 12 o 6 botelles, o bé de fusta de 3 o 6 botelles.
Botella de 1,5 L. amb estuche de fusta.

Graduació

12,5% vol.

Temp. de Consum

16-18 °C.

