

## Les Pedrenyeres

### DETALLS TÈCNICS

**Elaborador – Embotellador:** Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume

**Denominació d'Origen:** DO Montsant

**Perfil del vi:** Negre sec

**Varietats i percentatges:** Garnatxa negra

**Vinificació:** Habitualment, el raïm es cull manualment la segona setmana d'octubre. Un cop al celler, la fermentació es produeix durant 20 dies en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada, macerant amb les pells per tal d'extreure el màxim color i mantenir el caràcter varietal. Seguidament, es realitza el premsat i el vi es traspasa als cups on té lloc la fermentació malolàctica.

**Criança i embotellat:** Un cop finalitzada la fermentació malolàctica, es traspasa a les bótes de roure on romandrà un mínim de 14 mesos de criança i posteriorment 12 en ampolla.

### NOTA DE CATA

Color vermell robí intens. En nas la intensitat és alta, amb records balsàmics, minerals i de fruites vermelles. Al paladar és equilibrat, glicèric i untuós i, al mateix temps, s'hi poden percebre els tanins madurs i suaus que li atorguen cos i personalitat. La via retronasal és persistent.

**Maridatge:** Combina molt bé amb tot tipus de carns vermelles, rostits i caça. També pot acompanyar formatges i embotits.

**Temperatura recomanada de consum:** entre 17 i 18 °C.

