

Les Pedrenyeres

DETALLS TÈCNICS

Elaborador – Embotellador: Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume

Denominació d'Origen: DO Montsant

Perfil del vi: Blanc fermentat en bóta

Varietats i percentatges: 50% garnatxa blanca 50% macabeu

Vinificació: Habitualment, el raïm es cull manualment la primera quinzena d'octubre. Un cop al celler, es fa una premaceració fermentativa durant unes hores per extreure el màxim potencial aromàtic varietal. La fermentació es produeix lentament durant 20 dies en bótes de roure.

Criança i embotellat: Un cop finalitzada la fermentació, el vi romandrà durant 5 mesos en les mateixes bótes, barrejant-se constantment amb les lies o mares del propi vi que li aportaran les aromes i gustos característics. Passats els freds de l'hivern, el vi s'embotellarà.

NOTA DE CATA

Tonalitats groc llimona, llàgrima abundant. En nas mostra bona potència aromàtica, on destaquen els records de flors blanques, fruites carneses i mel, combinat amb lleugers tocs de vainilla i torrefacte. En boca es presenta equilibrat, ple, glicèric i untuós. La via retronasal és persistent.

Maridatge: Combina molt bé amb tot tipus de peixos, mariscs i crustacis. Indicad per acompanyar carns suaus i cargols

Temperatura recomanada de consum: entre 8 i 10 °C

