

Les Pedrenyeres

DETALLES TÉCNICOS

Elaborador - Embotelladora: Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume

Denominación de origen: DO Montsant

Perfil del vino: blanco fermentado en barril

Variedades y porcentajes: 50% garnacha blanca 50% macabeu

Vinificación: por lo general, las uvas se cosechan manualmente la primera quincena de octubre. Una vez en la bodega, se realiza una premaceración fermentativa durante unas horas para extraer el máximo potencial varietal aromático. La fermentación ocurre lentamente durante 20 días en barricas de roble

Envejecimiento y embotellado: una vez finalizada la fermentación, el vino permanecerá durante 5 meses en las mismas barricas, mezclándose constantemente con las mentiras o madres del propio vino que aportará los aromas y sabores característicos. Después del frío del invierno, el vino será embotellado

NOTA DE CATA

Tonos amarillo limón, lágrimas abundantes. En nariz, muestra buena potencia aromática, donde destacan los recuerdos de flores blancas, frutos carnosos y miel, combinados con ligeros toques de vainilla y tostados. En boca es equilibrado, lleno, glicérico y graso. La ruta retronasal es persistente.

Maridaje: Combine muy bien con todo tipo de pescados, mariscos y crustáceos. Indicado para acompañar carnes y caracoles suaves

Temperatura de consumo recomendada: entre 8 y 10 °C

