

## Sssssshhhhhh

### DETALLES TÉCNICOS

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

**Denominación de Origen:** DO Montsant

**Perfil del vino:** Tinto seco

**Varietades y porcentajes:** 100% Garnacha

**Vinificación:** Habitualmente la uva se recoge manualmente sobre la segunda quincena de Octubre. Ya en la bodega, la fermentación se lleva a cabo lentamente durante 15 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, macerando con los hollejos para extraer el máximo color y mantener el carácter de los aromas varietales. Seguidamente se realiza el prensado y, con el fin de mantener una temperatura estable, el vino se traspasa al lagar dónde se produce la fermentación maloláctica.

**Crianza y embotellado:** A pesar que es un vino joven, reposa durante 3 meses en barricas de roble para que madure y vaya depositando las impurezas. Después se embotella para conservar todas sus propiedades.

### NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso con matices violáceos. Tiene una intensidad alta, con recuerdos de frutas del bosque y especias. Es un vino muy goloso, afrutado y carnoso, en el que se pueden percibir los taninos maduros y suaves que le dan cuerpo y personalidad. La vía retronasal es persistente.

**Maridaje:** Es un vino perfecto para combinar con todo tipo de carnes blancas y rojas. También puede acompañar pastas, arroces y embutidos.

**Temperatura recomendada de consumo:** entre 13 i 16 °C

