

Sssssshhhhhhhh

DETALLS TÈCNICS

Elaborador – Embotellador: Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume, SCCL.

Denominació d'Origen: DO Montsant.

Perfil del vi: Blanc sec.

Varietats: Garnatxa blanca i macabeu.

Localització de les vinyes: A 600 m d'altitud, zona nord de la DO Montsant, a la "Vall del Silenci", entre el Parc Natural de Montsant i la Serra de la Llena.

Tipus de terreny: Argilo-calcari.

Vinificació i embotellat: Habitualment el raïm es cull manualment sobre la segona quinzena d'octubre en el seu punt òptim de maduració i es premsa suaument. La fermentació es realitza en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada per preservar tota l'expressió varietal. Finalitzada la fermentació alcohòlica, el vi roman durant tres mesos en contacte amb les seves mares fines, amb bâtonnage periòdic, aportant més volum, untuositat i complexitat, tot mantenint la seva frescor i elegància. Finalment s'estabilitza i s'embotella per conservar intactes totes les seves propietats.

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Al nas destaca per la seva intensitat aromàtica, amb predominança de fruita blanca fresca, delicades notes florals i un elegant fons balsàmic. En boca presenta una entrada ampla, dolça i untuosa, equilibrada per una viva frescor que li aporta tensió i longitud. El final és llarg, persistent i molt agradable.

Maridatge: Combina perfectament amb peixos, marisc, arrossos, carns blanques, formatges suaus i cuina mediterrània.

Temperatura recomanada de consum: Es recomana servir-lo a una temperatura entre 8 i 10 °C.

