

## Sssssshhhhhhhh

### DETALLES TÉCNICOS

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

**Denominación de Origen:** DO Montsant.

**Perfil del vino:** Blanco seco.

**Variedades:** Garnacha blanca y macabeo.

**Localización de los viñedos:** A 600 m de altitud, en la zona norte de la DO Montsant, en el “Valle del Silencio”, entre el Parque Natural de Montsant y la Serra de la Llena.

**Tipo de terreno:** Arcillo-calcáreo.

**Vinificación y embotellado:** Habitualmente, la uva se vendimia manualmente durante la segunda quincena de octubre, en su punto óptimo de maduración, y se prensa suavemente. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar toda la expresión varietal. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino permanece durante tres meses en contacto con sus lías finas, con bâtonnage periódico, aportando mayor volumen, untuosidad y complejidad, al tiempo que mantiene su frescura y elegancia. Finalmente, se estabiliza y se embotella para conservar intactas todas sus propiedades.

### NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz destaca por su intensidad aromática, con predominio de fruta blanca fresca, delicadas notas florales y un elegante fondo balsámico. En boca presenta una entrada amplia, dulce y untuosa, equilibrada por una viva frescura que le aporta tensión y longitud. El final es largo, persistente y muy agradable.

**Maridaje:** Combina perfectamente con pescados, mariscos, arroces, carnes blancas, quesos suaves y cocina mediterránea.

**Temperatura recomendada de consumo:** Se recomienda servirlo a una temperatura de entre 8 y 10 °C.

