

Les Pedrenyeres

DETALLES TÉCNICOS

Elaborador – Embotellador: Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume

Denominación de Origen: DO Montsant

Perfil del vino: Blanco fermentado en barrica

Varietades y porcentajes: 50% Garnacha blanca 50% Macabeo

Vinificación: Habitualmente, la uva se recoge manualmente la primera quincena de Octubre. En la bodega, se hace una premaceración fermentativa durante unas horas para extraer el máximo potencial aromático varietal. La fermentación se produce lentamente durante 20 días en barricas de roble.

Crianza i embotellado: Una vez finalizada la fermentación, el vino permanecerá durante 5 meses en las mismas barricas, mezclándose constantemente con sus lías que le aportaran los aromas y gustos característicos. Cuando el frío del invierno se acabe, el vino se embotellará.

NOTA DE CATA

Vino brillante y denso con tonalidades amarillo limón y lágrima abundante. En nariz muestra buena potencia aromática, donde destacan los recuerdos de flores blancas, frutas carnosas, miel y espárrago, combinado con ligeros toques de vainilla y torrefacto. En boca se presenta equilibrado, lleno, glicérico y untuoso. La vía retronasal es persistente.

Maridaje: Combina muy bien con todo tipo de pescado, marisco y crustáceos. Indicado para acompañar carnes suaves y caracoles.

Temperatura recomendada de consumo: entre 8 y 10 °C

