

Les Pedrenyeres

DETALLES TÉCNICOS

Elaborador – Embotellador: Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume

Denominación de Origen: DO Montsant

Perfil del vino: Tinto seco crianza

Variedades: Garnacha

Vinificación: Habitualmente, la uva se recoge manualmente la segunda semana de Octubre. En la bodega, la fermentación se produce durante 20 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, macerando con los hollejos para extraer el máximo de color y mantener el carácter varietal. Seguidamente, se realiza el prensado y el vino se traspasa al lagar donde tendrá lugar la fermentación maloláctica.

Crianza y embotellado: Cuando ha finalizado la fermentación maloláctica se traspasa a las barricas de roble donde permanecerá como mínimo 14 meses en crianza y posteriormente 12 en botella.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso. En nariz la intensidad es alta, con recuerdos balsámicos, minerales y de frutos rojos. En boca es equilibrado, glicérico y untuoso. Se pueden percibir los taninos maduros y suaves que le otorgan cuerpo y personalidad. La vía retronasal es persistente.

Maridaje: Es un vino perfecto para acompañar todo tipo de carnes rojas, asados y caza. También se disfruta acompañando quesos y embutidos.

Temperatura recomendada de consumo: entre 17 y 18 °C

