

Sssssshhhhhh

DETALLS TÈCNICS

Elaborador – Embotellador: Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume

Denominació d'Origen: DO Montsant

Perfil del vi: Negre sec

Varietats i percentatges: 100% garnatxa negra

Vinificació: Habitualment el raïm es cull manualment sobre la segona quinzena d'octubre. Un cop a celler, la fermentació es produeix lentament durant 15 dies en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada, macerant amb les pells per tal d'extreure el màxim color i mantenir el caràcter de les aromes varietals. Seguidament es realitza el premsat i, per tal de mantenir una temperatura estable, el vi es traspasa als cups de cairons on té lloc la fermentació malolàctica.

Criança i embotellat: Tot i que és un vi jove, es deixa reposar durant 3 mesos en bótes de roure perquè maduri, s'arrodoneixi i vagi deixant les impureses i pòsits. A continuació s'embotella per conservar totes les seves propietats.

NOTA DE CATA

Color vermell robí intens amb matisos violacis. Té una intensitat alta, amb records de fruites del bosc i espècies. És un vi molt golós, on hi trobem un sabor afruitat i carnós, en el que s'hi perceben els tanins madurs i suaus que li atorguen cos i personalitat. La via retronasal és persistent.

Maridatge: Combina molt bé amb tot tipus de carns blanques i vermelles. També pot acompanyar pastes, arrossos i embotits.

Temperatura recomanada de consum: entre 13 i 16 °C

