

Lo Carnisser

DETALLES TÉCNICOS

Elaborador – Embotellador: Agrícola d’Ulldemolins Sant Jaume

Denominación de Origen: DO Montsant

Perfil del vino: Blanco brisado

Variedades y porcentajes: 100 % Garnacha blanca

Localización de los viñedos: A 600 m de altitud, zona norte DO Montsant, en “La Vall del Silenci” entre el Parque Natural del Montsant i la Serra de La Llena.

Tipo de suelo: Argilo-calcáreo

Vinificación: Recolección manual la tercera semana de septiembre. Fermentación y maceración en frío (15°C) con la piel hasta final de la alcohólica. Descubado sin prensar.

Crianza y embotellado: Sin envejecimiento.

NOTA DE CATA

Color amarillo con tonalidades ligeramente pajizas. Lágrima abundante. En nariz se perciben aromas frescos de hierbas aromáticas (anís, menta, espliego), de frutas con hueso (albaricoque), piel de cítricos sobre un fondo de frutos secos y hierba cortada. En boca, entrada dulce i untuosa. Largo y equilibrado. Estructura mediana y un post gusto largo con recuerdos amargos.

Maridaje: Es un vino perfecto para combinar con todo tipo de quesos grasos y foie. También puede acompañar pescados y carnes blancas. Ideal para disfrutarlo con la “Truita amb Suc” de Ulldemolins.

Temperatura recomendada de consumo: entre 9 y 10 °C

