

Lo Carnisser

DETALLS TÈCNICS

Elaborador – Embotellador: Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume

Denominació d'Origen: DO Montsant

Perfil del vi: Blanc brisat

Varietats i percentatges: 100 % garnatxa blanca

Localització de les vinyes: A 600 m d'altitud, zona nord de la DO Montsant, a la "Vall del Silenci" entre el Parc Natural del Montsant i la Serra de la Llena.

Tipus de terreny: Argilo-calcari

Vinificació: Collita manual la tercera setmana de setembre. Fermentació i maceració en fred (15°C) amb les pells fins a fi de l'alcohòlica. Descubat sense premsar.

Criança i embotellat: Sense envelliment

NOTA DE TAST

Color groc amb tonalitats lleugerament palla. Llàgrima abundant. En nas es perceben aromes frescos d'herbes aromàtiques (anís, menta, espígol), de fruites d'os (albercoc), pells de cítrics sobre un fons de fruits secs i herba tallada. En boca, entrada dolça i untuosa. Llarg i equilibrat. Estructura mitjana i un postgust llarg amb records amargs.

Maridatge: Combina molt bé amb tot tipus de formatges greixosos i foie. També pot acompanyar peixos i carns blanques. Ideal per disfrutar-lo amb la "Truita amb Suc" d'Ulldemolins.

Temperatura recomanada de consum: entre 9 i 10 °C

