

L'Aniceto

DETALLS TÈCNICS

Elaborador – Embotellador: Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume

Denominació d'Origen: DO Montsant.

Perfil del vi: Negre criança.

Varietats i percentatges: 100% garnatxa negra.

Localització de les vinyes: Vinya de l'Aniceto de més de 100 anys amb conducció tradicional en vas, 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 amb restes de guix.

Vinificació: Collita manual la primera setmana d'octubre. Un cop a celler, fermentació i maceració amb pells i rapa en dipòsit de 1000 litres, amb trencament de barret manual. Descubat als 25 dies de l'inici de la fermentació, escorregut sense premsar.

Criança i embotellat: Envelliment de 9 mesos en botes de roure.

NOTA DE TAST

Color vermell intens amb tonalitats grana. Llàgrima abundant. Intensos aromes de fruits del bosc, refrescants notes balsàmiques i d'herbes aromàtiques (menta, farigola, espígol), records florals (camamilla) i dolces notes aportades per la criança en roure (mel, clau, avellanes).

Entrada dolça i untuosa. Bona estructura mitja i untuositat, equilibrat i fresc.

Maridatge: Combina molt bé amb tot tipus de carns i embotits. Ideal per acompanyar guisats i brasa.

Temperatura recomanada de consum: entre 15 i 18 °C

