



LES PEDRENYERES NEGRE

ORIGEN: MONTSANT
VARIEDAD: GARNACHA
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%



ELABORACIÓN:

Vino envejecido mínimo durante 12 meses en barricas y 12 en botella. Cosecha realizada a mano en la segunda semana de Octubre. Despalillado de la uva, fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, maceración prolongada de los hollejos para extraer el máximo de color y mantener el carácter varietal.

CATA:

COLOR: Color rubí intenso.

AROMA: Intensidad alta, con recuerdos balsámicos, minerales y de frutas rojas.

SABOR: Equilibrado, glicérico y untuoso. Se perciben los taninos maduros y suaves que le otorgan cuerpo y personalidad. La vía retro-nasal es persistente.