



## Pedrenyeres

### Tinto

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



AGRÍCOLA  
**Uldemolins**  
SANT JAUME

#### 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.