

Sssssshhhhhhhh

... Uldemolins



AGRÍCOLA  
**Uldemolins**  
SANT JAUME

ORIGEN: MONTSANT  
VARIEDAD: Garnacha negra  
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Vino envejecido mínimo de 6 meses en depósitos y botella. Cosecha realizada a mano en la segunda semana de Octubre.

Despallado de la uva, y una maceración prolongada de los hollejos para extraer el máximo de color y mantener el carácter varietal.

CATA:

**COLOR:** Color rubí intenso, con matices violáceos.

**AROMA:** Intensidad alta, con recuerdos de frutas del bosque y especias.

**SABOR:** Afrutado y carnoso. Se perciben los taninos maduros y suaves que le otorga cuerpo y personalidad. La vía retro-nasal es persistente.

