

## ULL DE LLEBRE

sumoll

### NOTA DE CATA

Capa media de tonalidad grana. Intensos aromas de fruta fresca (mora, endrina, grosella y cítricos), especiados que nos recuerdan el anís y el regaliz negro sobre un fondo floral (violeta) y refrescante de eucalipto. Presenta una entrada fina y equilibrada. Es un vino fresco y goloso.

### VENDIMIA

Cosecha manual, segunda semana de septiembre de 2017.



Ull de llebre y Sumoll



Servir a 15-17 °C

### ELABORACIÓN

Maceración previa de 48 horas a 15 °C. Fermentación y maceración en frío (máximo 20 °C). Maloláctica y envejecimiento en depósito. Mínimo de 3 meses en depósito y 3 meses en botella.

**Acidez volátil:** 0,29 g/l  
**SO2 total:** 65 ppm  
**Azúcares:** 0,15 g/l  
**Grado alcohólico:** 12,70 °C  
**pH:** 3,55  
**ATS:** 3,80 g/l

