

# EMeNDIS

vins i caves de finca

## ULL DE LLEBRE

sumoll

### NOTA DE TAST

Capa mitja de tonalitat grana. Intensos aromes de fruita fresca (mora, aranyó, grosella i cítrics), especiats que ens recorden l'anís i la regalèssia negra sobre un fons floral (violeta) i refrescant d'eucaliptus. Presenta una entrada fina i equilibrada. És un vi fresc, golós i llaminer.

### VEREMA

Collita manual, segona setmana de setembre 2017.



Ull de llebre i Sumoll



Servir a 15-17°C

### ELABORACIÓ

Pre-maceració de 48 hores a 15 °C. Fermentació i maceració en fred (màxim 20 °C). Malolàctica i envelliment en dipòsit. Mínim de 3 mesos en dipòsit i 3 mesos en ampolla.

**Acidesa Volàtil:** 0,29 g/l  
**SO2 total:** 65 ppm  
**Sucres:** 0,15 g/l  
**Grau alcohòlic:** 12,70 °C.  
**pH:** 3,55  
**ATS:** 3,80 g/l

