

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.



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

