

EMeNDIS
vinos y cavas de finca

**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.



Tempranillo 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

