

## CURIÓS ULL DE LLEBRE

  
**ALBET i NOYA**  
PIONERS EN VINYES I VINS ECOLÒGICS



**ORIGEN:** PENEDÈS

**VARIEDAD:** 100% ULL DE LLEBRE (TEMPRANILLO)

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,00%

**ELABORACIÓN:**

Fermentación y maceración con los hollejos durante 5 días a 22°C con los remontados diarios y final de la fermentación en fase líquida a 18°C para conseguir un equilibrio entre estructura y frescura. Una parte de la uva fermentó en maceración carbónica. Se estabilizó por frío y luego se hizo una ligera filtración antes de embotellar.

**CATA:**

**NOTA DEL ENÓLOGO:** Fue el primer vino ecológico que elaboramos en Albet i Noya. Desde 1979, nunca hemos dejado de hacerlo. ¿por qué será?..

Sé Curioso y prueba este joven 100% Tempranillo.

**COLOR:** Rojo intenso y toques violáceos.

**AROMA:** Aromas potentes de fruta roja, de cereza picota y carnosa, con algunas notas florales de rosa y moras.

**SABOR:** Sabroso, graso, de acidez fina y con unos taninos muy suaves.

Certificado ecológico y vegano.