

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.

