emendis

Ull de Llebre

D.O Penedès

Variedades: Ull de Llebre, Sumoll.

Nota de cata: Capa media de tonalidad grana. Intensos aromas de fruta fresca (mora, endrina, grosella y cítricos) combinados con matices especiados que recuerdan anís y regaliz negro, sobre un sutil fondo floral de violeta y refrescante eucalipto. Entrada fina, equilibrada y un vino fresco y goloso.

Elaboración: Maceración previa de 48 horas a 15°C, seguida de fermentación y maceración en frío (máximo 20°C). Se efectúa maloláctica y envejecimiento en depósito durante 3 meses, complementados por 3 meses en botella.

Varieties: *Ull de Llebre, Sumoll.*

Tasting notes: *Medium robe with a garnet hue. Intense aromas of fresh fruit (blackberry, blackcurrant, blackcurrant and citrus) combined with spicy nuances reminiscent of aniseed and black liquorice, over a subtle floral background of violet and refreshing eucalyptus. A fine, balanced entry and a fresh, sweet wine.*

Winemaking: *Prior maceration for 48 hours at 15°C, followed by fermentation and cold maceration (maximum 20°C). Malolactic fermentation and ageing in tank for 3 months, supplemented by 3 months in bottle.*