

## Descripció

*Varietats:* 50% Ull de Llebre, 25% Graciano, 25% Garnatxa.

*Verema:* Mecànica nocturna a l'octubre.

*Vinificació:* Fermentació a temperatura controlada de 26°C i maceració curta per a una extracció suau.

*Criança:* 12-14 meses en barriques de roure francès i americà.

*Climatologia del 2015:* la verema es va avançar degut a les elevades temperatures i escassa pluviositat. No obstant, la producció no va patir un descens tan marcat com en d'altres regions gràcies a l'aportació de reg per degoteig durant el cicle vegetatiu.

## Viticultura

L'ull de llebre prové de la Muga, la garnatxa d'Aldeanueva de Ebro i el graciano de dues vinyes: La Planilla (Azagra) i Los Olivos. El sòl és principalment franc-argilós amb còdols.

## Analítica

Grau alcohòlic: 13.0 % vol.

Acidesa Total: 3.6 g/L

pH: 3.56

Acidesa Volàtil: 0.50 g/L

## Nota de Tast

De color vermell cirera i capa mitja. En nas destaquen les aromes de fruites vermelles. En boca és molt fresc, voluminós i estructurat. Presenta un post-gust llarg.



Format

750 ml



Caixa

6 ampolles