

Descripció

Varietats: Ull de Llebre

Verema: Mecànica nocturna a l'octubre.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada de 26°C i maceració llarga durant 13 dies.

Criança: 18 mesos en dipòsit ovoide.

Climatologia del 2014: després d'un cicle vegetatiu amb una climatologia molt favorable, les vinyes presentaven una excel·lent situació vegetativa i sanitària al final del verolament. El darrer terç de la verema va estar condicionat per una climatologia desfavorable que va afectar principalment a La Rioja Alta. Els nostres vins provenen de La Rioja Baixa, a on es va veremar abans de les pluges abundants.

Viticultura

L'ull de llebre prové de la vinya de la Muga, que es caracteritza per un sòl franc-argilós amb còdols. Ceps emparrats d'un 40 anys d'edat.

Analítica

Grau alcohòlic: 13.5 % vol.

Acidesa Total: 4,96 g/L

pH: 3.60

Acidesa Volàtil: 0.46 g/L

Nota de Tast

De color vermell cirera i capa mitja. En nas destaquen les aromes de fruites vermelles i apareixen les notes florals. En boca és elegant, suau i amb una baixa tanicitat.



Format

750 mL



Caixa

6 ampolles