

FICHA DE CATA

expresión

2017



NOTA DE CATA

“El carácter del Valle de Superna”

Color rojo intenso. En nariz encontramos notas de frutos rojos, minerales y ligero roble francés en su equilibrio justo. En boca es afrutado, agradable, voluminoso y elegante. De postgusto largo y de acidez equilibrada.

MARIDAJES

Ideal para carnes blancas y rojas, foie gras, quesos, pastas y chocolates negros.

TEMPERATURA

17-18°

DATOS TÉCNICOS

Variedad: **100% Ull de Llebre**
Rendimiento: 7.500 kg/hectárea
Edad del viñedo: 12 años
Acidez: 5.00 gH2T/L
Vol: 14% pH: 3,65
Acidez Volátil: 0.50 gHAc/L
Parcela: 50% La del Torrente, 30% Los Cípreses y 20% Sa Font de Mesina

Botella de 0,75l

Procedente de los viñedos del Valle de Superna, es un fiel reflejo de lo que ha sido la añada. Cepas cultivadas naturalmente, seleccionadas una a una para conseguir que exprese su terruño a través de su variedad.

Elaborado con paciencia, uvas despalilladas sin apenas estrujar, fermentado y macerado a temperatura controlada durante un mínimo de 20 días en depósitos inoxidables. Permanece 4 meses en barricas sobre lías.