



## FICHA DE CATA

*expresión*

2020

### *El carácter del Valle de Superna*

#### NOTA DE CATA

Color cereza muy intenso. En nariz es un equilibrio de frutas y minerales, explota toda su complejidad. En boca tiene una entrada potente, voluminosa y elegante, con textura que denota su variedad y longevidad. 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	<i>Ull de Llebre</i>		
Vol.	13,5%	pH	3,55
Acidez	5,71 g H <sub>2</sub> T/L	Acidez Volátil	0,70 g HAc/L
Edad viñedo	14 años	Rendimiento	6.500 kg/ha
Parcela	50% Los Cipreses y 50% Sa Font de Mesina		

*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 inoxidable. Permanece 4 meses en barricas sobre lías.*