



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 | Ull de Llebre | | |
| Vol. | 13,5% | pH | 3,55 |
| Acidez | 5,71 g H ₂ 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.