

Brau de Bot Ull de Llebre - Tempranillo 2014

Tipo y estilo: tinto con cuerpo, afrutado

Variedades: 95% Ull de Llebre (Tempranillo), 5% Merlot

Vendimia: manual y mecánica

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: Cataluña

Viñas y viticultura de la variedad Ull de Llebre en Agrícola Sant Josep:

Localización: términos municipales de Bot, Batea, Caseres, Gandesa y Horta de Sant Joan

Superficie plantada: 34,5 hectáreas

Edad de las viñas: entre 4 y 27 años

Sistema de cultivo: agricultura convencional; conducción libre (vaso) o cordón tipo Royat doble

Producción: 9.336 botellas x 750 ml

Tapón: 38 x 24 mm, microgranulado de corcho

Grado alcohólico volumétrico: 13.7% Vol.

Acidez total: 4.2 gramos /litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0.12 gramos/litro

Dióxido de azufre total: 47 miligramos/litro

Cata: color con matices oscuros que lo diferencian de los vinos tintos tradicionales de la zona. Es afrutado y amplio en boca, con un tanino que, en el paladar, ofrece una sensación táctil muy peculiar. Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones de almacenamiento mantendrá sus características durante el primer y segundo año. Se recomienda servirlo a 16° C.

Tempranillo fue el primer vino tinto varietal que la Agrícola Sant Josep comenzó a elaborar a principios de los años 90. A pesar de no ser una cepa tradicional de la viticultura mediterránea, hemos conseguido que exprese de manera muy característica su personalidad, tanto en nuestras viñas como en la bodega. La vinificación se realiza con un control de la temperatura de fermentación entre 24 y 28° C y una maceración que dura 10 días aproximadamente. Una parte del vino se obtiene mediante un proceso de termovinificación en fase prefermentativa. Una vez hecha la fermentación maloláctica y los tratamientos de estabilización, se embotella durante la primavera.

