

Brau de Bot BIB Ull de Llebre

Tipus i estil: negre afruïtat amb cos

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

Verema: 100% collita pròpia

Varietats: Ull de Llebre (Tempranillo)

DOP: DO Catalunya

Grau alcohòlic volumètric: 13,5 % Vol.

Sulfits: 60 - 80 mg /l

Tast: Color roig d'intensitat mitja. L'aroma ens descobreix un vi lleugerament complex, dominat per les notes de fruita característiques d'un vi de primer any i de la varietat de raïm. En boca ens ofereix una sensació vellutada que reforça el seu pas i n'allarga el sabor. Més intens que el *negre clàssic*.

Recomanacions de conservació i servei: si el conserveu en un lloc fresc i sec, mantindrà les seves característiques durant el primer any. Un cop obert podeu conservar-lo a la nevera o en un lloc fresc. Serviu-lo a 16° C.

