

## Brau de Bot BIB Ull de llebre 3 L

Tipus i estil: negre afruitat amb cos

Varietats: 85% ull de llebre, 15% merlot

Grau alcohòlic volumètric: 13,5%

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

Verema: 100% collita pròpia

DOP: DO Catalunya

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: es recomana consumir-lo durant els primers 6 mesos posteriors a la data d'envasat indicada a l'etiqueta. Servir fresc (14 -16° C).

