

Brau de Bot Ull de Llebre - Tempranillo 2014

Tipus i estil: negre amb cos, afruitat

Varietats: 95% Ull de Llebre, 5% Merlot

Verema: manual i mecànica

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: Catalunya

Vinyes i viticultura de la varietat Ull de Llebre a l'Agrícola Sant Josep:

Localització: termes municipals de Bot, Batea, Caseres, Gandesa i Horta de Sant Joan

Superfície plantada: 34,5 hectàrees

Edat de les vinyes: entre 4 i 27 anys

Sistema de conreu i maneig: agricultura convencional i conducció lliure o en cordó tipus Royat doble

Producció: 9.336 ampolles x 750 ml

Tap: 38 x 24 mm, microgranulat de suro

Grau alcohòlic volumètric: 13,7 % Vol.

Acidesa total: 4,2 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,12 grams / litre

Diòxid de sofre total: 47 mg / litre

Tast: es distingeix dels vins negres tradicionals de la zona pels matisos foscos del seu color, una aroma poc afruitada i un pas de boca ample, amb un taní que proporciona una sensació tàctil molt característica al paladar.

Recomanacions de conservació i servei: en bones condicions, mantindrà les seves característiques durant el primer i segon any. Es recomana servir-lo a 16°C.

L'Ull de Llebre va ser el primer negre varietal que elaborà l'Agrícola Sant Josep a primers dels anys 90. Tot i no ser un cep tradicional de la viticultura mediterrània, l'expressió que ha desenvolupat a les vinyes i al celler és prou característica i reconeguda. Es vinifica amb un control de la temperatura de fermentació entre 24 i 28° C i una maceració que transcorre durant uns 10 dies. Una part del vi s'obté mitjançant un procés de termovinificació en fase prefermentativa. Un cop feta la fermentació malolàctica reposa uns mesos al celler i s'embotella durant la primavera.

