



Finca Els Camps Ull de Llebre 2007

Aquest vi també és una demostració que en la zona mediterrània es pot fer un gran vi amb una varietat autòctona molt estesa a Catalunya com és l'Ull de Llebre. És un vi d'una extraordinària personalitat per la seva profunditat i potència i amplitud.

Vinyes:

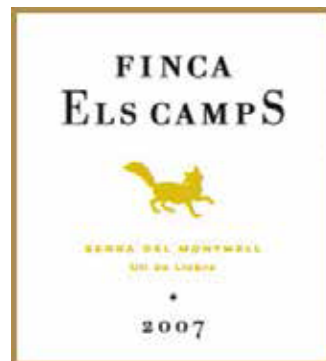
Aquesta finca està situada a la Joncosa del Montmell, a 400 metres d'alçada. Els ceps estan en emparrats de 2 metres per a tenir més superfície foliar. Terreny calcari d'estructura franca, amb abundant presència de nòduls de carbonats que donen caràcter, i a la vegada espongen i donen estructura al terra.

Elaboració:

Verema manual, descàrrega manual amb selecció del raïm. Derrapat i maceració de 14 dies. Maceració en fred prefermentativa (10°C) durant 2 dies. Fermentació a 25-28 °C, malolàctica parcial en berrica i criança de 12 mesos en roure francès nou i de 1 any. Filtrat molt lleugerament per respectar al màxim la personalitat del vi. Embotellat: Juny 2008.

Nota de tast:

Color roig cirera cruixalença. Capa alta. En nas destaca la fruita madura (fruits rojos i negres, grosella), acompanyada de notes especiades i de sotabosc: espígol, fonoll..., pètals rosa i fumats de la fusta fina molt ben integrats. En boca té una gran estructura, sobresurten els tanins madurs i elegants. És un vi que manté un gran equilibri amb una gran intensitat gustativa i elegància alhora.



Etiqueta:

Hi hem dibuixat una guineu, que és un animal que trobem a les nostres muntanyes i que es caracteritza per un gran enginy i personalitat.

Varietats:

- Ull de llebre (100%)

T +34 977 660 118

F +34 977 661 239

www.janeventura.com

janeventura@janeventura.com