

Selecció



VI DEL MEDITERRANI

IPSIS

VARIETATS

Ull de Llebre

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

13% vol.

ELABORACIÓ

Elaboració a partir de la selecció de vinyes velles de la varietat 100% Ull de Llebre, demostració del potencial d'aquesta varietat en el nostre territori. Aquest vi passa a una criança mínima de 6 mesos en botes de roure.

NOTA DE TAST

És de color vermell cirera amb matisos púrpures. En nas té una intensitat aromàtica elevada i notes de fruites madures, balsàmics, làctics, torrats i espècies. En boca és elegant, harmònic i persistent. Amb sensacions complexes i delicades.

GASTRONOMIA

Combina bé amb carns vermelles, rostits i formatges madurats.

TEMPERATURA DE SERVEI

16°-18°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA: Borgonya

CODI EAN AMPOLLA: 8427221026824

TAP: Suro natural

CÀPSULA: Complexa personalitzada

CAIXA: 6 ampolles de 75 cl.

Pes: 8,50 Kg. - Alçada: 30 cm. - Ample: 18 cm. - Llarg: 27 cm.

