

# ULL DE LLEBRE

Ull de Llebre 100%



## Zona de producció



D.O. Pla de Bages



Pla de BAGES

## Elaboració

Fermentació en bota oberta durant 10 dies.  
Envel·liment en botes de roure francès durant 14 mesos i posterior criança en ampolla.

## Color



Color granat intens. Capa mitja alta.

## Aroma

Notes de fruita, flor vermella i de bosc. Un punt d'espècies i de fons, notes de torrats que van tenint protagonisme a mesura que el vi es va obrint.

## Gust

Predomini de les aromes varietals. Fruta vermella madura. Corpulent, un toc especiat i torrat en boca aportada pel roure.

## Recomanem



15 °C  
14 °C

Perfecte per tot tipus de carns, verdures i fins i tot pastes consistents.

## Paletització

Caixa de 6 ampolles

Alçada: 150 cm.      100 caixes per palet  
Ample: 80 cm.      25 caixes per pis  
Llarg: 120 cm.      4 pisos per palet

Pes del palet: 840 kg.