



Avinius

Ull de llebre

100 % ull de llebre

Forma part dels orígens de Les Acàcies juntament amb Avinius Merlot i Syrah. És la primera vinya que es va plantar i va donar inici al projecte. Està situada a la part baixa de la finca i molt propera a la riera de Relat, la qual cosa suposa una humitat més alta i més vigor que controlem deixant una coberta vegetal permanent.

Collit i seleccionat a mà per fer una maceració en fred de 2 dies i posteriorment fermentar a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

Un cop acabada la fermentació, es passa en botes de roure francès, on farà la fermentació malolàctica i reposarà durant 12 mesos.

Pel que fa a l'aspecte visual, predomina el color vermell cirera amb tons violacis. Trobem aromes balsàmiques i de fruita vermella. El seu pas en boca és amable i consistent que contraresta amb una bona acidesa. Té un final llarg, voluptuós i persistent.