



ELS VINYERONS
VINS NATURALS

SALTAMARTÍ



NOTES, VINIFICACIÓ I ANYADES

L'Ull de llebre és la varietat negra més representativa d'Espanya, és molt delicada, molt aromàtica, amb escàs poder oxidatiu i que en condicions d'estrès hídric dona vins de gran qualitat. El sol d'aquesta vinya es predominantment sorrenc, molt drenat, realçant la delicadesa d'aromes d'aquest gran raïm.

Per una vinificació respectuosa el raïm es cull a mà i després d'una suau premsada es fermenta amb llevats autòctons.

No s'ha afegit en cap moment sulfurós ni cap altre producte per preservar l'honestetat del terroir i permetre l'expressió d'aquest gran raïm de casa nostra.

El 90% del raïm prové de la collita 2019. Després de varis anys de sequera, 2019 va tenir una primavera plujosa, càlida però amb descens de temperatura cap al final de l'estació, el que va provocar que es mantingués l'acidesa i va ajudar a desenvolupar aromes de fruita. La verema es va veure marcadament avançada donant poc rendiment, alta concentració i alta sanitat vegetal.

El 10% del raïm és de la collita 2018, que va ser un any molt sec, amb el que vam tenir raïms molt concentrats. El vi d'aquest raïm ha estat criat més d'un any en botes de roure francès de 300 litres.

Com a resultat obtenim un vi fresc i delicat, equilibrat al paladar, salí, que mostra aromes balsàmics, de pruna fresca i gerd.

Varietat: Ull de Llebre

Denominació d'Origen: Penedès

Sòl: Sorrenc i llimós

Alcohol: 11,76% vol.

Sulfurós Total: 22mg/l

Acidesa Total (Tartàrica): 5,6 g/l

pH: 3,4

Sucre residual: <0,5g/l.

