



ULLONES

ENAMORA'T!
"ÚNIC, INTENS, SENSUAL"

ORIGEN • DO EMPORDÀ •

Elaborat a partir de vinyes pròpies situades a la part nord de l'Alt Empordà, a peu de les muntanyes de l'Albera. Destaca el microclima propi d'aquesta zona, amb un fort vent de Tramuntana com a protagonista i les diferències tèrmiques pròpies de la vinya de falda de muntanya. Els extractes de terrenys pobres i minerals donen un caràcter únic a aquest vi; el qual prové de vinyes sense rec amb produccions petites inferiors als 5.000 kg per hectàrea.

VARIETATS

Garnatxa.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

Vi rosat pàl·lid, elaborat amb l'objectiu de donar tot el protagonisme al raïm. Extracció del most flor sense pràcticament maceració i fermentat a temperatura controlada per aconseguir més qualitat d'aromes.

NOTA DE CATA

A la vista destaca un magnífic color pètal de rosa amb reflexes grisencs. En nas sedueix amb unes intenses aromes a fruita fresca i notes de maduixa silvestre. Al paladar la seva vivacitat i franquesa denoten la joventut d'aquest vi amb un pas llaminer i una agradable amargor final.

SERVEI

Ideal per acompanyar aperitius, pastes, pizzes, amanides amb fruita, peixos, marisc i carns blanques. Temperatura òptima de servei 7°C - 9°C.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 13 (%Vol) – Acidesa total (a.t.): 5,4g/l.

PREMIS

Premiat al concurs "Femmes et Vins du Monde 2014" (Mònaco).

Premiat al concurs "VINARI 2015 – Premis dels vins Catalans".