



OJO DE LIEBRE










SOMONTANO

Y como donde caben dos variedades, caben tres, es hora de dar a conocer el Ojo de Liebre.

Esta variedad en realidad es bien conocida, aunque se camufla bajo otros nombres. Tempranillo, Tinta Fina, Tinta de Toro, Tinta del País, Cencibel, Ojo de Liebre, o Ull de Liebre en Cataluña, es como se le conoce al Tempranillo en distintas zonas españolas.

100% Tempranillo, este vino muestra la versatilidad de la variedad con la que está elaborado.

Que no te den gato por liebre

-  100% Ojo de Liebre (Tempranillo)
-  6 meses en bodega de roble francés
-  Elegante, largo, sedoso y bien integrada la madera con la fruta
-  Muy mineral, láctico y goloso
-  Laderas del pre-Pirineo
-  700m
-  Carnes rojas y guisos
-  14-16 °C
-  750ml. 13% vol



• AÑADA 2017 •