

- **Cupatge:** Ull de llebre i Syrah. En aquest cas, la varietat predominant és l'ull de llebre amb un cupatge del 70% per un 30% de syrah.
- **Collita:** 2017. Selecció i recollida manual. Any càlid i productiu degut a les bones pluges primaverals. Tant l'ull de llebre com la syrah van presentar unes condicions generals bones, sense problemes sanitaris de cap tipus.
- **Producció:** Producció limitada 16000 ampolles de 75 cl, 2000 ampolles de 50 cl i 75 ampolles de 5L.
- **Elaboració:** El procés de maceració pel·licular és de 7 dies. Premsat i fermentació posterior en dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura. L'envelliment es duu a terme en barriques de tercer, quart i cinquè any, de roure francès, durant un període de 12 mesos.



- **Aspecte visual:** El seu color és força intens i el record és d'un vermell viu.
- **Aspecte olfactiv:** El temps de cria li dona una complexitat aromàtica molt interessant. La fruita negra com les móres i les prunes predominen sobre un fons especiat de canyella, vainilla i pebre negre.
- **Aspecte gustatiu:** En boca ressalta el gust de fruites silvestres com els gerds i les móres. L'entrada en boca és intensa però el post gust és marcat per la lleugeresa i suavitat; fet que li aporta un punt de frescor i dinamisme.
- **Maridatge:** Immensa versatilitat. Li van molt bé, per exemple, les carns blanques, els peixos blaus com la tonyina, els arrossos de muntanya, els embotits i els formatges variats.
- **Temperatura de servei:** Entre 16 i 18 °C.