

Llàgrimes de tardor reserva 2008

Tipo y estilo: tinto con cuerpo, suave, complejo

Variedades: 58 % Garnacha, 26 % Cariñena (Mazuela), 15 % Syrah, 1 % Cabernet Sauvignon

Vendimia: manual y en el caso de Syrah y Cabernet Sauvignon, mecánica

Términos tradicionales: Reserva

Calidad del roble: mayoritariamente francés, barricas de 225 litros, entre 1 y 5 años de edad

Tiempo de crianza: 12 meses en barrica y un mínimo de 24 meses en botella

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: Marzo 2010

Producción: 5.040 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Grado alcohólico volumétrico: 14,2 % vol.

Acidez total: 5,5 g/l expresada en ácido tartárico

Dióxido de azufre total: 68 mg/l

Cata: rojo intenso bien cubierto, complejo, potente y persistente. Recomendaciones de conservación y servicio: como mínimo, en buenas condiciones, evolucionará favorablemente hasta 2017. Servirlo entre 15 y 16° C. No es necesaria su decantación.

Está elaborado mayoritariamente a partir de una selección de viñas de las variedades Garnacha y Cariñena (Mazuela), seleccionadas cada año entre unas 62 hectáreas distribuidas en unas 150 parcelas. Los viñedos tienen una edad media de 32 años y están establecidos y cultivados con sistemas tradicionales típicos de la viticultura mediterránea. El alto valor enológico de dichas parcelas surge gracias a unas producciones regulares y moderadas (inferiores a 5.000 kg/ha), a unos racimos nada compactos y con bayas pequeñas y a una maduración homogénea y equilibrada de la uva. El resto de vino se obtiene a partir de Syrah y, en menor proporción, de Cabernet Sauvignon. Todas las variedades se vinifican a partir de sistemas tradicionales con condiciones controladas. Después de la mezcla, se clarifica, se filtra suavemente y se embotella.

Llàgrimes de tardor destaca por su carácter varietal, dominado por las uvas tradicionales, una elaboración muy cuidadosa y un tiempo de envejecimiento en botella superior al de un tinto de crianza convencional. Reservar una parte de la producción de cada cosecha es una celebración de esta longevidad y permite al vino ofrecer una expresión más fina y compleja.

