

## Llàgrimes de tardor crianza Magnum 2015

Tipo y estilo: tinto con cuerpo y estructura

Variedades: 51 % garnacha, 20 % mazuela, 19 % syrah, 10 % cabernet sauvignon,

Vendimia: manual y mecánica en el caso de syrah y de cabernet sauvignon

Fecha de la vendimia: 12 al 19/09 syrah, 16 al 19/09 garnacha, 25 y 26/09 mazuela, 28 al 30/09 cabernet sauvignon

Términos tradicionales: crianza

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 18 meses en botella

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: mayo 2017

Producción: 1.200 botellas de 1.500 ml.

Tapón: corcho natural 44 x 25 mm.

Grado alcohólico volumétrico: 14,36 % vol. / Acidez total: 5,2 g/l expresada en ácido tartárico / Azúcares totales 0,24 g/l

Cata: rojo intenso bien cubierto, varietal y con matices característicos de a crianza tradicional y del entorno. Ofrece un paso por boca amplio y taninos finos.

Recomendaciones de conservación y servicio: como mínimo, en buenas condiciones, evolucionará favorablemente hasta 2025. Servir a 15° C. No es necesario decantarlo.

*Está elaborado mayoritariamente a partir de una selección de viñas de las variedades garnacha y 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. 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. El vino resultante de este proceso es Llàgrimes de tardor crianza que se comercializa mayoritariamente en botellas de ¾ de litro desde la cosecha 1996. La cosecha 2015 es la cuarta que ha sido embotellada en botella magnum (1,5 litros), formato que permite un proceso de envejecimiento en botella más lento y es un gran aliado para las celebraciones que cuentan con muchos comensales en la mesa.*

