

Llàgrimes de tardor garnacha 2015

Tipo y estilo: tinto afrutado y con cuerpo

Variedades: 100 % Garnacha

Vendimia: manual

Fecha de la vendimia: del 17 al 19 de Septiembre de 2015

Términos tradicionales o tipo envejecimiento: en tanques de inoxidable y en barricas de roble

Calidad del roble: francés, barrica nueva de 300 litros

Tiempo de crianza: 5 meses

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: agosto 2016

Producción: 18.000 botellas de 750 ml.

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm.

Grado alcohólico volumétrico: 14,45% vol.

Acidez total 5,3 g/l expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,5 g/l

Dióxido de Azufre total: 106 mg/l

Cata: color rojo intenso característico de la garnacha. Aroma afrutada e intensa con un fondo balsámico persistente. En boca es amable, fresco y poco estructurado.

Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones evolucionará favorablemente durante los dos primeros años posteriores a la fecha de embotellado. Servir a 14°C.

Este vino tinto es parte de la garnacha que seleccionamos cada cosecha para elaborar el Llàgrimes de tardor crianza. Pero es solamente la garnacha. Monovarietal elaborado mayoritariamente en depósito de acero inoxidable. Una pequeña parte del vino se ha conservado en barricas de roble francés nuevas de 300 litros durante 5 meses. El corte final preserva la expresión genuina de la garnacha local con la elegancia que siempre caracteriza los vinos Llàgrimes de tardor.

