

Llàgrimes de tardor garnacha 2016

Tipo y estilo: tinto afrutado y con cuerpo

Variedades: 100 % garnacha

Vendimia: manual

Fecha de la vendimia: del 12 al 14 de Septiembre de 2016

Términos tradicionales o tipo envejecimiento: 50% en tanques de inoxidable y 50% en barricas de roble

Calidad del roble: francés, barrica nueva de 300 litros

Tiempo de crianza: 6 meses

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: noviembre de 2017

Producción: 13.428 botellas de 750 ml.

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm.

Grado alcohólico volumétrico: 14,18% vol.

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

Azúcares totales: 0,22 g/l

Cata: color rojo intenso característico de la garnacha. Aroma afrutada. En boca es amable, fresco y 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.

Premios y reconocimientos: **9,69 puntos en la Guía de Vins de Catalunya 2019**

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.

