

Llàgrimes de tardor garnatxa 2016

Tipus i estil: negre afruitat i amb cos

Varietats: 100 % garnatxa

Verema: manual

Data de verema: del 12 al 14 de setembre de 2016

Termes tradicionals o tipus envelliment: 50% en dipòsit d'inoxidable i 50% en bótes de roure

Qualitat del roure: francès, bóta nova de 300 litres

Temps de criança en bótes: 6 mesos

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: novembre de 2017

Producció: 13.428 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural 44 x 24 mm

Grau alcohòlic volumètric: 14,18 % Vol.

Acidesa total: 5,5 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,22 grams / litre

Tast: color vermell amb la intensitat que caracteritza la garnatxa. L'aroma és afruitada. En boca és amable, fresc i estructurat.

Recomanacions de conservació i servei: en bones condicions evolucionarà favorablement durant els dos primers anys posteriors al d'embotellat. Servir-lo a 14° C.

Premis i reconeixements: **9,69 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2019**

Aquesta vi negre és part de la garnatxa que seleccionem cada collita per elaborar el Llàgrimes de tardor criança. Però només és la garnatxa. L'elaboració d'aquest monovarietal s'ha fet, de manera majoritària en dipòsit d'acer inoxidable. La meitat del vi s'ha conservat en bótes noves de roure francès de 300 litres durant 6 mesos. El cupatge final preserva l'expressió genuïna de la garnatxa local amb l'expressió elegant que sempre caracteritza els vins Llàgrimes de tardor.

