

Llàgrimes de tardor mistela blanca 2015

Tipo y estilo: vino de licor blanco muy dulce y afrutado

Variedades: 100% garnacha blanca

Vendimia: manual

Fecha de vendimia: finales de octubre de 2015

Términos tradicionales: mistela blanca de Terra Alta

Zona de producción: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Fecha de embotellado: julio 2016

Producción: 646 botellas de 500 ml

Cierre: tipo seta con corcho natural

Grado alcohólico volumétrico: 15,95 % Vol.

Acidez total: 2,6 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 221 gramos / litro

Dióxido de azufre total: 29 mg / litro

Cata: de aspecto denso, brillante y de color ámbar intenso. Ofrece una nariz muy afrutada y golosa que os recordará a notas de pasas, higos secos y cítricos. De su paso en boca destaca su dulzura y persistencia. Una vez abierta la botella ganará intensidad de color y los aromas adquirirán notas confitadas. Consumirlo durante los primeros 3 años posteriores al de la cosecha. Una vez abierta tapparla con el corcho original y guardar en un lugar fresco y oscuro. Podéis guardarla como mínimo 3 años desde el de la cosecha. Servirla fría (8° C).

Mistela blanca de producción limitada que elaboramos con uvas de vendimia tardía, con la mayoría de los granos casi pasas, que estrujamos y maceramos con aguardiente de vino de alta pureza.

