

## Llàgrimes de tardor magnum 2013

Tipo y estilo: tinto con cuerpo y estructura

Variedades: 33 % Garnacha, 27 % Cariñena (Mazuela), 21 % Cabernet Sauvignon, 19 % Syrah

Vendimia: manual y mecánica en el caso de Syrah y de Cabernet Sauvignon

Tiempo de crianza: 12 meses en barrica y un mínimo de 6 meses en botella

Calidad del roble: mayoritariamente francés, barricas de 225 litros, entre 1 y 5 años de edad

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: del 15 al 25 de mayo 2015

Producción: 2.510 botellas de 1.500 ml.

Tapón: corcho natural 44 x 25 mm.

Grado alcohólico volumétrico: 14,1 % vol. / Acidez total: 5,6 g/l expresada en ácido tartárico / Azúcares totales 0,4 g/l / Dióxido de azufre total: 73 mg/l

Cata: rojo intenso bien cubierto, potente, varietal y con matices característicos de a crianza tradicional. Con el tiempo ganará suavidad y complejidad.

Recomendaciones de conservación y servicio: como mínimo, en buenas condiciones, evolucionará favorablemente hasta 2020. Servirlo a 15° C. No es necesario decantarlo.

*Está elaborado mayoritariamente a partir de una selección de viñas de las variedades Garnacha y Cariñena (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 y, en menor proporción, de Cabernet Sauvignon. 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.*

*Esta es la primera cosecha de Llàgrimes de tardor crianza que ha sido embotellada en botella Magnum (1,5 litros). Este formato 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.*

