

Llàgrimes de tardor criança 2014

Tipus i estil: negre amb cos i estructura

Varietats: 40 % garnatxa, 32% syrah, 28 % carinyena

Verema: manual i mecànica en el cas del syrah

Data de verema: entre mitjans i finals de setembre de 2014

Termes tradicionals: criança

Qualitat del roure: francès, bóta de 225 litres, d'edat compresa entre 1 i 5 anys

Temps de criança: 12 mesos en bóta i un mínim de 12 mesos en ampolla

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: maig de 2016

Producció: 72.782 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural 44 x 24 mm

Grau alcohòlic volumètric: 14,05 % Vol.

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

Sucres totals: 0,37 grams / litre

Diòxid de sofre total: 129 mg / litre

Tast: roig intens ben cobert; varietal, amb matisos propis de la criança i de l'entorn. Boca de pas ample i de taní polit. Recomanacions de conservació i servei: com a mínim, en bones condicions, evolucionarà favorablement almenys fins a l'any 2019 - 2020. Servir-lo a 15° C. No és necessari decantar-lo.

Està elaborat majoritàriament a partir de d'una selecció de vinyes de les varietats garnatxa i carinyena escollides cada any entre unes 150 parcel·les que en total sumen 62 hectàrees. Aquestes vinyes tenen una mitjana d'edat de 32 anys i estan establertes i conreades amb sistemes tradicionals típics de la viticultura mediterrània. El valor enològic d'aquestes vinyes s'explica per l'alta resistència a la sequera dels seus ceps, una producció regular i moderada (inferior a 5.000 kg/ha), uns raïms gens compactes i de baies petites i una maduració de la verema homogènia i equilibrada. La resta del vi s'obté a partir de syrah i, en molta menor proporció, de cabernet sauvignon. Totes les varietats es vinifiquen a partir de sistemes tradicionals amb condicions controlades. Després del cupatge es clarifica, es filtra suaument i s'embotella. Del Llàgrimes de tardor criança cal destacar-ne el seu caràcter varietal, dominat pels ceps tradicionals, una acurada elaboració i un temps d'envelliment en ampolla molt superior al d'un vi de criança convencional. Es produeix des de l'any 1996 i és un dels negres de criança més destacats de la DO Terra Alta.

