

## Llàgrimes de tardor reserva Grandes Cosechas 2016

Tipo y estilo: tinto de guarda, con cuerpo

### Viticultura

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

Varietades: 55% garnacha, 20% mazuela, 21 % syrah, 5% cabernet sauvignon

Edad media de las viñas: 25 años

Sistema de cultivo: convencional, mayoritariamente en secano la garnacha y mazuela y conducción libre, en vaso. Syrah y cabernet sauvignon con cordón Royat, mayoritariamente en regadío.

### Cosecha 2016

Rendimiento de producción: 4.500 – 6.000 kg/ha

Clima local durante el período octubre – septiembre: Temperatura media de 15,3°C con precipitaciones de 221 mm. Es una cosecha seca, con lluvias poco abundantes. La primavera fue fresca y el verano cálido. La viña tuvo un crecimiento moderado, situación ideal para evitar un estrés hídrico severo. La producción, también moderada, tuvo una maduración perfecta. Se trata de una cosecha inolvidable.

### Elaboración y embotellado

Fecha de la vendimia: Syrah el 9/09; garnacha del 12 al 14/09; cabernet sauvignon 29 y 30/09 y la mazuela el 1/10

Vendimia: manual y en el caso de syrah y cabernet sauvignon, mecánica

Vinificación: fermentación a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable

Tiempo de crianza en bodega: 12 meses

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

Fecha embotellado: junio 2018

Producción: 7.200 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

### Analítica

Grado alcohólico volumétrico: 14,36 % vol.

Acidez total: 5,2 g/l expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,24 g/l

### Recomendaciones

Período óptimo de consumo: 2020-2026. A partir del quinto año pueden aparecer sedimentos naturales, siendo necesario decantarlo. Servir entre 14° y 16°C.

