

Llàgrimes de tardor mazuela 2015

Tipo y estilo: tinto afrutado y con cuerpo

Variedades: 100 % mazuela

Vendimia: manual

Fecha de la vendimia: del 25 al 26 de septiembre de 2015

Términos tradicionales o tipo envejecimiento: en tanques de inoxidable

Tiempo de crianza: 6 meses en tanques y 12 meses en botella

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: agosto 2016

Producción: 1.980 botellas de 750 ml.

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm.

Grado alcohólico volumétrico: 13,2% vol.

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

Azúcares totales: 0,4 g/l

Dióxido de Azufre total: 86 mg/l

Cata: color rojo cereza picota de aspecto brillante y translúcido. Ofrece un aroma sutil a frutas de baya (arándanos) y variados matices que recuerdan a frutas cítricas, hierbas mediterráneas y especias. En boca es delicado, fluido y fresco.

Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones evolucionará favorablemente durante los cinco años posteriores a la fecha de embotellado. Servir a 14º C.

Reconocimientos: **9,5 puntos en La Guía de Vins de Catalunya 2018**

La mazuela, denominada localmente *cariñena*, es una cepa delicada que está muy presente en los grandes vinos tintos de crianza mediterráneos. Este vino tinto es parte de la mazuela que es seleccionada cada cosecha para elaborar el *Llàgrimes de tardor* crianza. Este monovarietal ha sido vinificado y guardado en tanques de acero inoxidable y ha salido al mercado después de una crianza de 12 meses en botella, tiempo imprescindible para armonizarlo. Su producción es muy limitada y su expresión, única.

