

Llàgrimes de tardor mistela negra 2015

Tipus i estil: vi de licor negre molt dolç i afruitat

Varietats: 100% Garnatxa

Verema: manual

Data de verema: finals d'octubre de 2015

Termes tradicionals: mistela negra de Terra Alta

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: abril 2016

Producció: 1.500 ampolles de 500 ml

Tap: tipus bolet amb suro natural

Grau alcohòlic volumètric: 15,6 % Vol.

Acidesa total: 2,8 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 319 grams / litre

Diòxid de sofre total: 12 mg / litre

Tast: d'aspecte dens i brillant i de color vermell cirera intens. Ofereix un nas molt afruitat i llaminer que us recordarà aromes de panses, figues seques, confitura de fruita negra i també matisos especiats. El seu pas de boca ofereix una mica de frescor i una dolçor equilibrada per un taní madur però present. Boníssima. Un cop oberta l'ampolla perdrà intensitat de color i les aromes adquiriran notes confitades. Consumir-lo durant els primers 3 anys posteriors al de la collita. Un cop oberta tapeu-la amb el tap original i guardeu-la a resguard de la llum en un lloc fresc i fosc. Podeu guardar-lo durant un mínim de 3 anys des de l'any de collita. Servir-la freda (8 - 10 ° C).

La sorprenent mistela negra, és la menys coneguda de les misteles. L'elaborem amb raïm de verema tardana, ple de grans que quasi són panses, que trepitgem i macerem amb aiguardent de vi d'alta puresa.

