

Llàgrimes de tardor mistela tinta 2016

Tipo y estilo: vino de licor tinto muy dulce y afrutado

Variedades: 100% garnacha

Vendimia: manual

Fecha de vendimia: finales de octubre de 2016

Términos tradicionales: mistela tinta de Terra Alta

Zona de producción: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Fecha de embotellado: marzo 2017

Producción: 1.300 botellas de 500 ml

Cierre: tipo seta con corcho natural

Grado alcohólico volumétrico: 15,85 % Vol.

Acidez total: 2,7 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 240,5 gramos / litro

Dióxido de azufre total: 11 mg / litro

Cata: de aspecto denso, brillante y de color rojo cereza intenso. En nariz es muy afrutada y golosa. Os recordará a aromas de pasas, higos secos, mermelada de fruta negra y también matices especiados. Su paso en boca ofrece un poco de frescura y una dulzura equilibrada por un tanino maduro pero presente. ¡Deliciosa! Una vez abierta la botella perderá intensidad de color y los aromas adquirirán notas confitadas. Consumirlo durante los 3 primeros años posteriores al de la cosecha. Una vez abierta tapparla con el corcho original y guardar en un lugar fresco y oscuro. Podéis guardarla durante un mínimo de 3 años desde el año de cosecha. Servirla fría (8-10° C).

La mistela tinta es la menos conocida y la más sorprendente de las mistelas. La elaboramos con uvas de vendimia tardía, con la mayoría de los granos casi pasas, que pisamos y maceramos con aguardiente de vino de alta pureza.

