

Llàgrimes de tardor reserva 2013

Tipus i estil: negre amb cos i estructura

Varietats: 33 % garnatxa, 27 % carinyena, 21 % cabernet sauvignon, 19 % syrah

Verema: manual i mecànica en el cas del syrah i del cabernet sauvignon

Termes tradicionals: Reserva

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 24 mesos en ampolla

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: maig 2015

Producció: 10.080 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural 44 x 24 mm

Grau alcohòlic volumètric: 14,1 % Vol.

Acidesa total: 5,6 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,4 grams / litre

Tast: roig intens ben cobert; complex; potent i persistent. Recomanacions de conservació i servei: com a mínim, en bones condicions, evolucionarà favorablement fins al 2023. Servir-lo entre 15 i 16°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 6.000 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 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 destaca el seu caràcter varietal, dominat pels ceps tradicionals, una acurada elaboració i un temps d'envelliment en ampolla superior al d'un vi de criança convencional. Reservar una part de la producció de cada collita de Llàgrimes de tardor criança és una celebració d'aquesta longevitat i permet al vi oferir una expressió més fina i complexa.

