

## Llàgrimes de tardor reserva 2013

Tipo y estilo: tinto con cuerpo, suave, complejo  
Variedades: 33 % garnacha, 27 % mazuela, 21 % cabernet sauvignon, 19 % syrah  
Vendimia: manual y en el caso de syrah y cabernet sauvignon, mecánica  
Términos tradicionales: Reserva  
Calidad del roble: mayoritariamente francés, barricas de 225 litros, entre 1 y 5 años de edad  
Tiempo de crianza: 12 meses en barrica y un mínimo de 24 meses en botella  
Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña  
DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: mayo 2015  
Producción: 10.080 botellas de 750 ml  
Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Grado alcohólico volumétrico: 14,1 % vol.  
Acidez total: 5,6 g/l expresada en ácido tartárico  
Azúcares totales: 0,4 g/l

Cata: rojo intenso bien cubierto, complejo, potente y persistente. Recomendaciones de conservación y servicio: como mínimo, en buenas condiciones, evolucionará favorablemente hasta 2013. Servirlo entre 15 y 16° C. No es necesaria su decantación.

*Está elaborado mayoritariamente a partir de una selección de viñas de las variedades Garnacha y Mazuela (cariñena), seleccionadas cada año entre unas 62 hectáreas distribuidas en unas 150 parcelas. Los viñedos tienen una edad media de 32 años y están establecidos y cultivados con sistemas tradicionales típicos de la viticultura mediterránea. El alto valor enológico de dichas parcelas surge gracias a unas producciones regulares y moderadas (inferiores a 6.000 kg/ha), a unos racimos nada compactos y con bayas pequeñas y a una maduración homogénea y equilibrada de la uva. El resto de vino se obtiene a partir de syrah y cabernet sauvignon. Todas las variedades se vinifican a partir de sistemas tradicionales con condiciones controladas. Después de la mezcla, se clarifica, se filtra suavemente y se embotella. Llàgrimes de tardor destaca por su carácter varietal, dominado por las uvas tradicionales, una elaboración muy cuidadosa y un tiempo de envejecimiento en botella superior al de un tinto de crianza convencional. Reservar una parte de la producción de cada cosecha es una celebración de esta longevidad y permite al vino ofrecer una expresión más fina y compleja.*

