

FICHA DE CATA

LLÀGRIMA DE SUPERNA

2021



NOTA DE CATA

“La frescura de las montañas”

Color rosa muy pálido, con reflejo anaranjado propio de la uva mantonegro. En nariz encontramos frutas rojas, como la fresa y la frambuesa, notas cítricas de pomelo, flor blanca y delicados recuerdos balsámicos con un final goloso. Armónico, equilibrado, de textura elegante y final persistente.

MARIDAJES

Acompaña con verduras a la plancha, pescados en salsa, arroces, tortillas, musaka y gastronomía italiana.

TEMPERATURA

08-10°

DATOS TÉCNICOS

Varietal: **Mantonegro, tempranillo y merlot**

Rendimiento: 7.500 kg/hectárea

Edad del viñedo: 14 años

Acidez: 5.50 gH₂T/L

Vol: 12,5 % pH: 3,48

Acidez Volátil: 0.3 gHAc/L

Parcela: 40% Sa Font de Mesina

60% Ses Voltes

Vino rosado de lágrima de los viñedos más fríos de la Tramuntana que proporcionan aromas frescos y acidez equilibrada. Las uvas despalilladas y estrujadas se prensan directamente a baja presión obteniendo el mosto lágrima. El desfangado es estático en frío durante 72 horas.

La fermentación es resultado de un minucioso estudio de 7 añadas en las que se ha optado por seleccionar levaduras de la Provenza. Fermenta a 16°C y no realiza maloláctica.