FICHA DE CATA

LÁGRIMA DE TRAMUNTANA 2019

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. En boca se presenta con una entrada glicérica, untuosa, de textura elegante y final persistente, armónico, equilibrado y apetecible.

MARIDAJES

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

TEMPERATURA

08-10°

DATOS TÉCNICOS

Variedad: Mantonegro / Tempranillo
Rendimiento: 7.000 kg/hectárea
Edad del viñedo: 12 años
Acidez: 5.70 gH2T/L
Vol: 13 % pH: 3,37
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.