

TASTING TEST

Costers
DE TRAMUNTANA
2016



NOTA DE CATA

“La longevidad de la Serra de Tramuntana”

Color cereza muy intenso. En nariz es un equilibrio de frutas, minerales y crianza en lía y barrica. En boca tiene una entrada agradable, voluminosa y elegante, de textura aterciopelada. Buen equilibrio de acidez y grado alcohólico. De post-gusto muy largo en donde reaparecen los aromas varietales y de crianza.

MARIDAJES

Marida con todo tipo de carnes incluido el cordero y la lechona.

TEMPERATURA

17-18°

DATOS TÉCNICOS

Variedad: **100% Ull de Llebre**
Rendimiento: 6.500 kg/hectárea
Edad del viñedo: 12 años
Acidez: 5,50 gH2T/L
Vol: 14% pH: 3,37
Acidez Volátil: 0,45 gHAc/L
Parcela: La Niña Bonita

0,75 cl botella

Procedente de las mejores laderas de la Serra de Tramuntana expuestas al sol naciente para lograr esa personalidad que le caracteriza. Cepas cuidadas y seleccionadas de un pago de 1,4 hectáreas. Elaborado con paciencia, uvas despalilladas sin estrujar, fermentado y macerado durante 25 días en depósitos inoxidables. Permanece sobre lías durante 5 meses.

Envejece 12 meses en roble francés y permanece en botella otros 12. Puede presentar precipitados debido a que no ha sido estabilizado, se recomienda su decantación.