



FICHA DE CATA

LLÀGRIMA DE SUPERNA

2024

La frescura de las montañas

NOTA DE CATA

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 8 ° - 10 °

DATOS TÉCNICOS

Variedad	Tempranillo y mantonegro		
Vol.	12,5%	pH	3,52
Acidez	5,50 g H ₂ T/L	Acidez Volátil	0,37 g HAC/L
Edad viñedo	16 años	Rendimiento	6.800 kg/ha
Parcela	60% Ses Voltes y 40% Sa Font de Mesina		

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 presan 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.