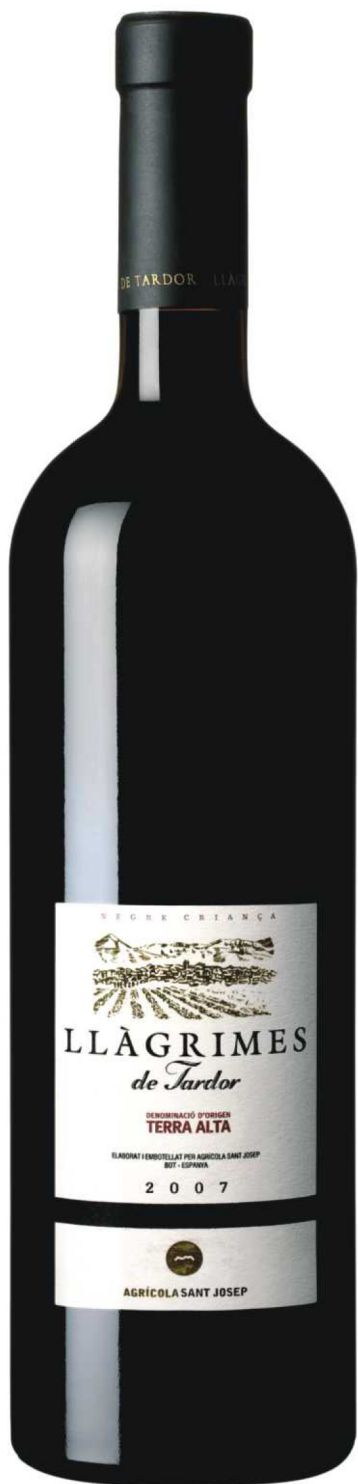




Vino de un color rojo cereza intenso, con una armonía de aromas a frutos rojos y notas de crianza. en boca es amplio, redondo, de taninos suaves y final largo.

This wine is an intense cherry red colour, with harmonious red fruit aromas and notes of oak aging. In the mouth it is broad and well-rounded, with soft tannins and a long aftertaste.

LLÀGRIMES

de Tardor

TINTO / RED WINE

En este vino interviene principalmente la garnacha tinta procedente de la selección de viñas de más de 30 años, junto con la cariñena, el syrah, el merlot y el cabernet sauvignon. Todas las variedades se encuentran en fincas diferentes, con suelos y microclimas diferenciados. Las prácticas agrícolas que se han llevado a cabo (abonados, tratamientos fitosanitarios,...) han sido en todo momento respetuosas con el medio ambiente.

La vendimia se realiza manualmente una vez cada variedad alcanza el óptimo de maduración deseado. Todas se vinifican por separado, empezando con el despalillado, estrujado y fermentación a temperatura controlada de 24-28 °C con maceraciones largas hasta unos 20-25 días. La fermentación maloláctica se da lugar en depósito para seguidamente empezar la crianza en barricas de roble francés y americano nuevas y seminuevas de diversas procedencias (Allier, Nevers, Vosges, Missouri,...) por espacio de 12 meses, momento en que se clarifica y se filtra muy suavemente y se embotella. No sale al mercado sin haber transcurrido un mínimo de 12 meses en botella. Es un vino que se recomienda consumirlo a una temperatura de 16-18 °C. Conservado en buenas condiciones evolucionará favorablemente durante los 5 años siguientes al embotellado.

This wine is made from Red Grenache selected from old vines over 30 years, along with carignan, syrah, merlot and cabernet sauvignon. All these varieties are to be found on different estates, with varying soils and micro-climates. Agricultural tasks such as fertilizing, phytosanitary treatments and so on respected the environment at all times.

The grapes are hand-picked at their optimal point of ripeness, and are separately vinified. After destemming and crushing, they are fermented at a controlled temperatures between 24 and 28 °C for about 20-25 days. Malolactic fermentation then takes place in vats, followed by aging in new and half-new French and American oak barrels from various origins (Allier, Nevers, Missouri, etc.) until twelve months have passed. Then, after very gentle clarification and filtering, it is bottled. The wine stays in the cellar for at least seven months before coming onto the market. If the wine is kept under good conditions, it will develop well for five years after bottling. It is advisable to drink it at between 16 and 18 °C.

PRESENTACIÓ

Ampolla: bordelesa

Color: verd "maya"

Caixes: 6 ampolles de 75 cl.

PRESENTACIÓN

Botella: bordelesa

Color: verde "maya"

Cajas: 6 botellas de 75 cl.

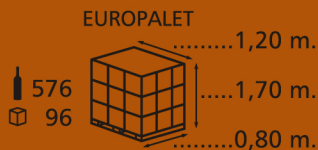
PRESENTATION

Bottle: bordeaux

Colour: "maya" green

Packaging:
export carton of 6 x 75 cl. bottles

EMBALATGE-EMBALAJE-PACKAGING





Vino de color amarillo dorado con reflejos verdosos. El aroma es intenso con predominio de las frutas tropicales. En boca es fresco y aterciopelado, manteniendo aún las notas de fruta. Tiene un final largo.

A golden yellow colour wine, with greenish reflections. It has an intense aroma dominated by tropical fruit. It is fresh and velvety in the mouth, retaining a notes of fruit, and has a long aftertaste.

LLÀGRIMES

de Tardor

/ BLANCO / WHITE WINE

Este vino es el fruto de una esmerada selección de viñas de garnacha blanca de unos 50 años de edad, que tienen producciones más regulares pero también más limitadas, y que se encuentran en fincas diferentes, con suelos y microclimas diferenciados. Las prácticas agrícolas que se han llevado a cabo (abonados, tratamientos fitosanitarios,...) han sido en todo momento respetuosas con el medio ambiente.

La vendimia se lleva a cabo manualmente una vez alcanzado el óptimo de maduración deseado. Para la elaboración se despalilla y se estruja la uva y se macera en frío unas 20 horas para extraer todo su potencial aromático. La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble francés de diferentes procedencias (Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, ...), y una vez finaliza, periódicamente se procede al "batonnage" de las lías finas para obtener más expresión en boca. Después de 6-8 meses, el vino se clarifica y se filtra suavemente y se embotella. Antes de salir al mercado, el vino permanece en bodega un mínimo de 7 meses. Es un vino que se recomienda consumirlo a una temperatura de 8-10 °C. Conservado en buenas condiciones evolucionará favorablemente durante los 3 años siguientes al embotellado.

Produced from a carefully selected from White Grenache old wine over 50 years, which have reliable but limited production and are found on different estates, with varying soils and micro-climates. Agricultural tasks such as fertilizing, phytosanitary treatments and so on respected the environment at all times.

The grapes are hand-picked at their optimal point of ripeness. After destemming and crushing then cold macerated, for 20 hours in order to extract their full aromatic potential. Fermentation is in new French and American oak barrels from various origins (Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, etc) and this is followed by "batonnage" to make the taste more expressive. After five months the wine is gently clarified and filtered, before being bottled. The wine stays in the cellar for at least seven months before coming onto the market. If the wine is kept under good conditions, it will develop well for three years after bottling. It is advisable to drink it at between 8 and 10 °C.

PRESENTACIÓ

Ampolla: bordelesa

Color: antique

Caixas: 6 ampolles de 75 cl.

PRESENTACIÓN

Botella: bordelesa

Color: antique

Cajas: 6 botellas de 75 cl.

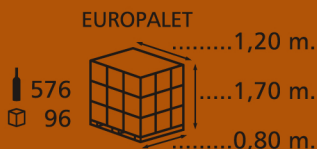
PRESENTATION

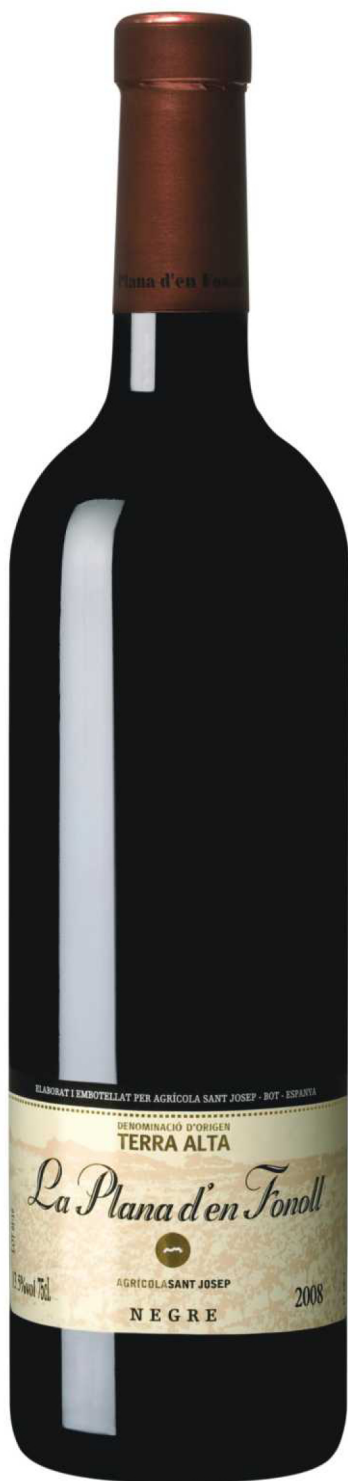
Bottle: bordeaux

Colour: antique

Packaging:
export carton of 6 x 75 cl. bottles

EMBALATGE-EMBALAJE-PACKAGING





Vino de color rojo cereza intenso, con aromas a frutos rojos y ligeros tonos de roble. En boca resaltan unos taninos importantes pero pulidos ya por su paso por bodega.

Wine of an intense cherry-red colour, with red fruits aromas and light oak tones. Significant tannins stand out in the mouth, softened however by aging in the oak barrel.

La Plana d'en Fonoll

/ TINTO / RED WINE

En este vino intervienen las variedades garnacha tinta y cariñena procedentes de la selección de viñas de más de 30 años, junto con tempranillo, syrah, cabernet sauvignon y merlot. Todas las variedades se encuentran en fincas diferentes, con suelos y microclimas diferenciados. Las prácticas agrícolas que se han llevado a cabo (abonados, tratamientos fitosanitarios,...) han sido en todo momento respetuosas con el medio ambiente.

La vendimia se realiza manualmente una vez cada variedad ha llegado al óptimo de maduración deseado. Todas se vinifican por separado, se despalilla y se estruja la uva y se fermenta a una temperatura de 24-28 °C durante unos 15-20 días. Después la fermentación maloláctica se lleva a cabo en depósito i a continuación comienza la crianza en barricas de roble francés y americano nuevas de diversas procedencias (Allier, Nevers, Missouri, ...) hasta pasados unos 4 meses en que después de una clarificación y filtración muy suaves se embotella. Antes de salir al mercado, el vino permanece en bodega un mínimo de 5 meses. Es un vino que se recomienda consumirlo a una temperatura de 15-17 °C. Conservado en buenas condiciones evolucionará favorablemente durante los 4 años siguientes al embotellado.

This wine is made from Red Grenache and Carignan selected from old vines over 30 years, along with Tempranillo, Syrah, cabernet sauvignon and merlot. All these varieties are to be found on different estates, with varying soils and micro-climates. Agricultural tasks such as fertilizing, phytosanitary treatments and so on respected the environment at all times.

The grapes are hand-picked at their optimal point of ripeness, and are separately vinified. After destemming and crushing, it is fermented at controlled temperatures between 24 and 28 °C for about 15-20 days. Malolactic fermentation then takes place in tank, followed by aging in new French and American oak barrels from various origins (Allier, Nevers, Missouri, etc) until four months have passed. Then, after very gentle clarification and filtering, it is bottled. The wine stays in the cellar for at least five months before coming onto the market. If the wine is kept under good conditions, it will develop well for four years after bottling. It is advisable to drink it at between 15 and 17 °C.

PRESENTACIÓ

Ampolla: bordelesa

Color: verd UV

Caixes: 6 ampolles de 75 cl.

PRESENTACIÓN

Botella: bordelesa

Color: verde UV

Cajas: 6 botellas de 75 cl.

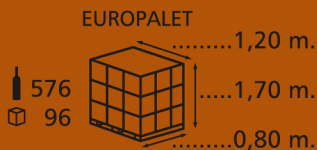
PRESENTATION

Bottle: bordeaux

Colour: UV green

Packaging:
export carton of 6 x 75 cl. bottles

EMBALATGE-EMBALAJE-PACKAGING



CLOT D'ENCÍS /

/ TINTO / RED WINE



Vino de color rojo violáceo intenso, de marcado carácter afrutado tanto en nariz como en boca, con una tanicidad agradable y posgusto largo.

A wine of an intense violaceous red colour, with a marked fruity character in both the nose and the mouth, with pleasant tannins and a long aftertaste.

CLOT D'ENCÍS

/ TINTO / RED WINE

En este vino la garnacha tinta adquiere protagonismo, ya que es la base principal del cupage, además se la acompaña de cariñena, syrah, tempranillo, y en menor proporción de merlot y cabernet sauvignon. Todas las variedades se encuentran en fincas diferentes, con suelos y microclimas diferenciados. Las prácticas agrícolas que se han llevado a cabo (abonados, tratamientos fitosanitarios,...) han sido en todo momento respetuosas con el medio ambiente.

La vendimia se realiza manualmente una vez cada variedad alcanza el óptimo de maduración deseado. Todas se vinifican por separado. Se despallilla y se estruja la uva y se fermenta a temperatura controlada entre 24 y 28 °C durante unos 10 días. Una vez finalizada la fermentación maloláctica se realiza el cupage y antes de ser embotellado, se estabiliza con el mínimo impacto negativo para el vino. Es un vino que se recomienda consumirlo a una temperatura de 14-16 °C. Conservado en buenas condiciones evolucionará favorablemente durante los 2 años siguientes al embotellado.

Produced with greater part from a Red Grenache grapes, the variety form the basis of the coupage, which also includes Carignan, Syrah, Tempranillo and some Merlot and Cabernet Sauvignon. All these varieties are to be found on different estates, with varying soils and microclimates. Agricultural tasks such as fertilizing, phytosanitary treatments and so on respected the environment at all times.

The grapes are hand-picked at their optimal point of ripeness, and are separately vinified. After destemming and crushing, they are fermented at a controlled temperatures between 24 and 28 °C four about ten days. After malolactic fermentation is complete, the coupage is blended, and then stabilized in a way causing the minimum negative impact on it, before finally being bottled. If the wine is kept under good conditions, it will develop well for two years after bottling. It is advisable to drink it at between 14 and 16 °C.

PRESENTACIÓ

Ampolla: bordelesa esfera

Color: verd UV

Caixes: 12 ampolles de 75 cl.

PRESENTACIÓN

Botella: bordelesa esfera

Color: verde UV

Cajas: 12 botellas de 75 cl.

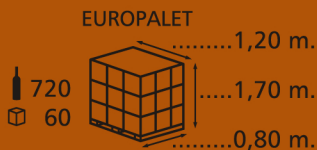
PRESENTATION

Bottle: bordeaux

Colour: UV green

Packaging:
export carton of 12 x 75 cl. bottles

EMBALATGE-EMBALAJE-PACKAGING



CLOT D'ENCÍS /

/ ROSADO / ROSÉ



El vino es de un color fresa vivo con aromas a frutas rojas muy intensos, y una entrada en boca fresca y suave que permanece en el paladar.

This wine is of a bright strawberry-red colour, with very intense red fruit aromas and a fresh, soft taste which lingers on the palate.

CLOT D'ENCÍS

/ ROSADO / ROSÉ

Para elaborar el rosado se parte de uva de garnacha tinta i syrah de fincas diferentes, con suelos y microclimas diferenciados. Las prácticas agrícolas que se han llevado a cabo (abonados, tratamientos fitosanitarios,...) han sido en todo momento respetuosas con el medio ambiente.

La vendimia se realiza manualmente cuando cada variedad ha llegado al óptimo de maduración deseado. Una vez en bodega, la uva se despallilla, se estruja y se deja macerar las horas necesarias para extraer el color deseado. Seguidamente se sangra el mosto para fermentar a temperatura controlada de unos 18 °C. Antes de ser embotellado se estabiliza con el mínimo impacto negativo para el vino. Es un vino que se recomienda consumirlo a una temperatura de 8-10 °C. Durante el primer año posterior al embotellado, es cuando este vino se encontrará en las mejores condiciones de consumo.

This Rosé is produced from Red Grenache and syrah grapes from different estates, with varying soils and micro-climates. Agricultural tasks such as fertilizing, phytosanitary treatments and so on respected the environment at all times.

The grapes are hand-picked at their optimal point of ripeness. Once in the cellar, after destemming and crushing, maceration lasts the hours needed to extract the desired amount of colour. The must is then bled off for fermenting at a controlled temperature of 18 °C. Before bottling it is stabilized with the minimum negative impact on the wine. This wine is ideal for drinking within the first year after bottling. It is advisable to drink it at between 8 and 10 °C.

PRESENTACIÓ

Ampolla: bordelesa esfera
Color: transparent
Caixes: 12 ampolles de 75 cl.

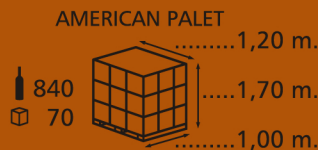
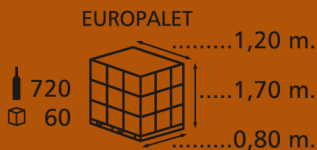
PRESENTACIÓN

Botella: bordelesa esfera
Color: transparente
Cajas: 12 botellas de 75 cl.

PRESENTATION

Bottle: bordeaux
Colour: clear colour
Packaging:
export carton of 12 x 75 cl. bottles

EMBALATGE-EMBALAJE-PACKAGING



CLOT D'ENCÍS /

/ BLANCO / WHITE WINE



Vino de color amarillo pajizo con reflejos verdosos muy aromático y afrutado, con una gran amplitud en boca que le da la garnacha.

A straw-yellow colour wine, with greenish shades, highly aromatic and fruity, with a broadness in the mouth which comes from the White Grenache.

CLOT D'ENCÍS

/ BLANCO / WHITE WINE

Elaborado a partir de la variedad garnacha en la proporción más importante y en menor porcentaje el sauvignon blanc, el chenin, el Chardonnay y el moscatel. Estas variedades se encuentran en fincas diferentes, con suelos y microclimas diferenciados. Las prácticas agrícolas que se han llevado a cabo (abonados, tratamientos fitosanitarios,...) han sido en todo momento respetuosas con el medio ambiente.

La vendimia se realiza manualmente cuando cada variedad ha llegado al óptimo de maduración deseada. Después se vinifican por separado empezando por un despalillado y estrujado, para continuar con una maceración en frío seguida de fermentación a temperatura controlada de unos 17 °C a fin de conservar al máximo el potencial aromático extraído. Antes de ser embotellado se estabiliza con el mínimo impacto negativo para el vino. Es un vino que se recomienda consumirlo a una temperatura de 6-8 °C. Conservado en buenas condiciones evolucionará favorablemente durante los 2 años siguientes al embotellado.

This Rosé is produced from Red Grenache and syrah grapes from different estates, with varying soils and micro-climates. Agricultural tasks such as fertilizing, phytosanitary treatments and so on respected the environment at all times.

The grapes are hand-picked at their optimal point of ripeness. Once in the cellar, after destemming and crushing, maceration lasts the hours needed to extract the desired amount of colour. The must is the bled off for fermenting at a controlled temperature of 18 °C. Before bottling it is stabilized with the minimum negative impact on the wine. This wine is ideal for drinking within the first year after bottling. It is advisable to drink it at between 8 and 10 °C.

PRESENTACIÓ

Ampolla: bordelesa esfera

Color: verd UV

Caixas: 12 ampolles de 75 cl.

PRESENTACIÓN

Botella: bordelesa esfera

Color: verde UV

Cajas: 12 botellas de 75 cl.

PRESENTATION

Bottle: bordeaux

Colour: UV green

export carton of 12 x 75 cl. bottles

EMBALATGE-EMBALAJE-PACKAGING

