



Vino de color rojo con tonalidades azuladas que presenta un aroma fresco y afrutado. Notas que se repiten también en boca, resultando un vino equilibrado y agradable.

A red coloured wine with bluish tones which presents a fresh, fruity aroma. You notice that they are repeated on the palate, resulting in a balanced, pleasant wine.

BRAU DE BOT

/ TINTO / RED WINE

Elaboramos este vino a partir de las variedades garnacha tinta, cariñena, tempranillo y syrah. 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 estado óptimo de maduración deseado. Empezamos la vinificación con un despalillado y estrujado, y se realiza la fermentación a temperatura controlada entre 24 i 28°C durante unos 10 días. Una vez acabada la fermentación maloláctica y antes de ser embotellado, se estabiliza con el mínimo impacto negativo para el vino. Conservado en buenas condiciones evolucionará favorablemente durante los 2 años siguientes al embotellado. Se recomienda consumirlo a una temperatura de 14-16°C.

We produce this wine from the red Garnacha, Cariñena, Ull de llebre and Syrah varieties. These grapes come from different farms with different microclimates. The agricultural practices (preparation, phytosanitary treatments etc) have been performed with respect for the environment at all times. The harvest is performed manually once it has reached its desired optimum point of maturity. We begin the fermentation with the destemming and pressing of the grape and the fermentation is carried out at a controlled temperature between 24 and 28 °C over some 10 days. Once the malo lactic fermentation is over and before being bottled, it is stabilized with minimum negative impact for the wine. Preserved in good conditions it will evolve favourably over the two years after bottling. It is recommendable to drink this wine at a temperature of 14-16°C.

PRESENTACIÓ

Ampolla: bordelesa tradició
Color: verd UV
Caixes: 12 ampolles de 75 cl.

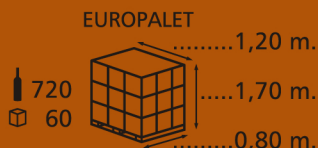
PRESENTACIÓN

Botella: bordelesa tradició
Color: verde UV
Cajas: 12 botellas de 75 cl.

PRESENTATION

Bottle: bordeaux traducción
Colour: UV green
export carton of 12 x 75 cl. bottles

EMBALATGE-EMBALAJE-PACKAGING





Vino de color amarillo pajizo, aroma intenso a frutas blancas y hierbas frescas. En boca es fresco, equilibrado y untuoso.

A Bellow, straw coloured wine with an intense aroma of white fruits and fresh grass. It is fresh, balanced and oily on the palate.

B R A U D E B O T

/ BLANCO / WHITE WINE

Elaboramos este vino básicamente con la variedad garnacha blanca y un pequeño porcentaje de macabeo. 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 llegado el punto óptimo de maduración deseado. La uva se somete a un prensado neumático muy suave y una vez obtenido el mosto flor tiene lugar la fermentación alcohólica a temperatura controlada de unos 17°C para conservar al máximo las características varietales. Antes de ser embotellado se estabiliza con el mínimo impacto negativo para el vino. Conservado en buenas condiciones evolucionará favorablemente durante los 2 años siguientes al embotellado. Se recomienda consumirlo a una temperatura de 6-8°C.

We basically produce this wine with the Garnacha grape variety and a small percentage of the Macabeo. These grapes come from different farms with different soils and microclimates. The agricultural practise (preparation, phytosanitary treatments, etc) have been performed with respect for the environment at all times. The harvest is performed manually once it has reached its desired optimum point of maturity. We begin the fermentation with destemming and pressing, and once the must has been obtained, the alcoholic fermentation takes place which is performed at a controlled temperature of around 17°C in order to preserve the variety's characteristics as far as possible. Before being bottled, it is stabilized with minimum negative impact on the wine. Preserved in good conditions it will evolve favourably over the 2 years after bottling. It is recommendable to consume this wine at a temperature of 6-8°C.

PRESENTACIÓ

Ampolla: bordelesa tradició
Color: verd UV
Caixes: 12 ampolles de 75 cl.

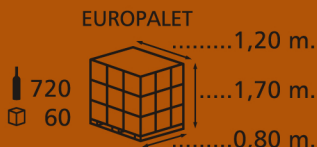
PRESENTACIÓN

Botella: bordelesa tradició
Color: verde UV
Cajas: 12 botellas de 75 cl.

PRESENTATION

Bottle: bordeaux traducción
Colour: UV green
export carton of 12 x 75 cl. bottles

EMBALATGE-EMBALAJE-PACKAGING



SELECCIÓ



Vino de color rojo cereza muy cubierto, aromas intensos que recuerdan mermeladas y confituras de frutas negras con notas minerales y especiadas. Boca carnosa, excelente acidez, taninos maduros y largo final.

Deep cherry red wine with intense aromas sparking memories of marmalade black fruit jams with notes of minerals and spices. It is a meaty wine with excellent acidity, mature tannins, and it lingers in the mouth.

LLÀGRIMES DE TARDOR

S E L E C C I Ó

/ TINTO / RED WINE

Este vino surge de la idea de hacer una selección de nuestros mejores caldos y es a partir de la vendimia del año 2004 que lo empezamos a elaborar, tomando como base unas viñas de cariñena plantadas hace más de 80 años. El vino obtenido de estas uvas junto con las variedades y barricas que mejor han evolucionado durante la crianza pasan a formar parte de nuestro Llàgrimes de Tardor Selecció.

Todas las variedades una vez han alcanzado el punto óptimo de madurez se vendimian manualmente y se vinifican por separado. Se empieza con el despalillado, estrujado y fermentación a temperatura controlada de 24-26°C con maceraciones largas hasta unos 20-25 días. Seguidamente se prensa y tiene lugar la fermentación maloláctica en depósito para después empezar la crianza en barricas nuevas de roble francés de grano fino durante un total de 12-14 meses. Pasado este tiempo y después de elegir las barricas que mejor han evolucionado se hace el *coupage* para pasar a continuación al embotellado. Antes de salir al mercado el vino permanece un mínimo de doce meses en bodega. Conservado en buenas condiciones evolucionará favorablemente durante los 5 años siguientes al embotellado. Se recomienda decantarlo y consumirlo a una temperatura de 16-18°C.

This wine emerged from the idea to make a selection from our best varieties, and it made its way onto the wine-making scene in the year 2004 when we began to produce it, taking cariñena vineyards, planted more than 80 years ago as the base. Wine made from the grapes along with other varieties and oak barrels, which improve the aging process, becomes part of our Llàgrimes de Tardor Selecció.

All varieties are manually harvested upon reaching their optimum point of maturity, and the wine is made separately. First the grapes are destemmed, pressed and fermented at a controlled temperature of between 26 and 28 °C and maceration lasts for 20-25 days. This is followed by pressing and malolactic fermentation taking place in vat, which is followed by ageing in fine grain French oak barrels over a period of twelve to fourteen months. With the passing of time and after choosing the barrels that provide the best ageing, blending takes place, followed by the bottling process. Before being released on the market, this wine is aged a minimum of twelve months in the warehouse. If preserved in good conditions, it will age favourably for a period of 5 years after being bottled. Decanting is recommended, and the wine is best consumed at a temperature of 16-18 °C.

PRESENTACIÓ

Ampolla: bordelesa cónica pesant
Color: verd maya
Caixes: 6 ampolles de 75 cl.

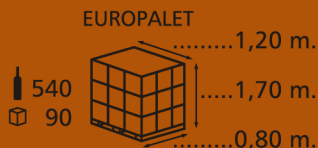
PRESENTACIÓN

Botella: bordelesa cónica pesante
Color: verde maya
Cajas: 6 botellas de 75 cl.

PRESENTATION

Bottle: bordeaux cónica pesante
Colour: UV green maya
export carton of 6 x 75 cl. bottles

EMBALATGE-EMBALAJE-PACKAGING





Vino de color rojo cereza muy cubierto. Aroma intenso a fruta muy madura con notas de pasificación (higos secos), toques de mermelada de grosella, especiado. En boca es potente, carnoso y muy goloso, con tanino suave y buena estructura. Tiene un largo final.

A well covered cherry red coloured wine. A very mature fruity aroma with pacifying notes (dry figs), touches of redcurrent marmalade and spices. It has a potent, meaty and inviting flavour on the palate with smooth tannin and good structure. It has a very, very long ending.

llàgrimes

de Tardor

MISTELA

Este es un producto fruto de una especial atención en todo el proceso de elaboración. Se trata de una mistela de garnacha tinta procedente de uvas vendimiadas al borde de la sobremaduración y seleccionada de viñas viejas con bajas producciones. Se ha tenido muy en cuenta la procedencia de estas viñas en función de los suelos y microclimas donde están situadas y en las prácticas vitícolas realizadas, siempre respetuosas con el entorno.

La elaboración sigue el proceso de las mistelas tradicionales, en que la uva se despalilla y ya seguidamente se le adiciona alcohol vínico para que no se de la fermentación. Para conseguir más concentración de color y aromas, se deja macerar unos 15 días, momento en que se prensa y se deja reposar en depósito hasta el embotellado. Se recomienda consumirla a una temperatura entre 12-14°C.

This is a product that is the fruit of a special cure throughout the production process. It has a mix of red garnacha originating from harvested grapes almost over-ripened and selected from old, low producing vineyards. Special attention has been taken in the sourcing of these vineyards according to the soils and microclimates where they are located and the grape-producing practices performed, always with respect for the surroundings.

Production follows the process of the traditional "mistela", in which the grape is destemmed and then the wine alcohol is immediately added so that fermentation does not take place. In order to achieve more concentration of colours and aromas, it is left to soak for 15 days, when it is pressed and left in the cask until bottling. It is recommendable to consume this wine at a temperature between 12-14°C.

PRESENTACIÓ

Ampolla: saba

Color: blanc

Caixes: 6 ampolles de 50 cl.

PRESENTACIÓN

Botella: saba

Color: blanco

Cajas: 6 botellas de 50 cl.

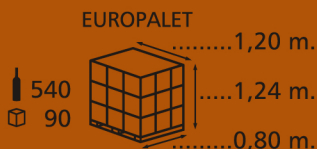
PRESENTATION

Bottle: saba

Colour: white

export carton of 6 x 50 cl. bottles

EMBALATGE-EMBALAJE-PACKAGING



LLÀGRIMES DE TARDOR / MISTELA BLANCA



Vino de color amarillo dorado brillante. Aroma intenso de frutas maduras, miel y frutos secos con notas minerales. En boca es untuoso, equilibrado y muy agradable.

It is a bright golden wine. Intense aromas of ripen fruits, Honey and dried fruits with mineral tones. It is sweet, well-balanced and very pleasant in the mouth.

llàgrimes

de Tardor

MISTELA BLANCA

Este es un producto fruto de un especial cuidado en todo el proceso de elaboración. Se trata de una mistela de garnacha blanca seleccionada de viñas viejas de poca producción y uvas recolectadas casi en el punto de la pasificación. Se ha prestado especial atención en la procedencia de estas viñas en función de los suelos, los microclimas donde están situadas y en las prácticas vitícolas realizadas, siempre respetuosas con el entorno.

La elaboración ha sido totalmente manual siguiendo el proceso de las mistelas tradicionales, empezando con un despalillado semi-manual, seguido de una maceración pelicular de 48 horas. Posteriormente se procede al prensado con una prensa hidráulica manual y al desfangado estático por decantación. A continuación se le adiciona el alcohol vínico para que no se produzca la fermentación y se deja reposar en depósito hasta la hora del embotellado. Todo el proceso de elaboración ha sido muy cuidadoso, ya que se trata de una pequeña producción de la que se quiere potenciar al máximo las cualidades de la garnacha blanca. Se recomienda consumirla a una temperatura de 10-12°C.

This product has been made very carefully throughout the production process. It is a sweet wine made of White Grenache originating from harvested grapes almost over-ripened and selected from old, low producing vineyards. Special attention has been taken in the sourcing of these vineyards according to the soils and microclimates where they are located and the grape-producing practices performed, always with respect for the surroundings.

Production has been made completely by hand following the process of traditional sweet wines, starting with semi-manual destemming and following a peculiar soaking for 48 hours. Later it is pressed by a manual hydraulic press and following a static clearing by decanting. Then the wine alcohol is added so that fermentation does not take place. Later it is left in the tank until bottling. It is recommendable to consume this sweet wine at a temperature between 10-12°C.

PRESENTACIÓ

Ampolla: saba

Color: blanc

Caixes: 6 ampolles de 50 cl.

PRESENTACIÓN

Botella: saba

Color: blanco

Cajas: 6 botellas de 50 cl.

PRESENTATION

Bottle: saba

Colour: white

export carton of 6 x 50 cl. bottles

EMBALATGE-EMBALAJE-PACKAGING

