



LACRIMA CHRISTI

TIPO

Tinto Dulce Natural.

VARIEDAD

10 0% Monastrell.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de este vino, las uvas se han seleccionado con el fin de obtener un alto grado de maduración. La maceración dura unos cuatro días. La fermentación se controla hasta que alcanza los 15º. En ese momento, se para la fermentación con un tratamiento de frío y, de ese modo, el contenido de azúcar residual queda de forma natural en el vino. No se realiza adición de azúcar o de alcohol, como en otros vinos dulces; por eso es un dulce natural.

Seguidamente, el vino se deposita en barricas de roble, donde permanecerá durante más de 10 años hasta su posterior embotellado, etiquetado y puesta a la venta en el mercado.

CATA

Este vino presenta un color brillante, con tonos rojo oscuro y marrones, derivados de su largo periodo de permanencia en barrica. Presenta un aroma intenso y elegante, típico de la fruta madura que recuerda las pasas, dátiles y frutos dulces secos, combinada con el paso por madera. El alcohol está muy bien equilibrado.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con foies, quesos muy curados, frutos secos, dulces de hojaldre, pastelería en general y chocolates puros. También se puede tomar sólo bien frío.

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 12º C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

PREMIOS

90 puntos. "Wine Advocate" Robert Parker. Abril 2009