

Laqvarta blanc 2017

Tipus i estil:

Blanc monovarietal de garnatxa blanca de Terra Alta DO de qualitat superior
Complex, sec amb cos

Vinyes:

Varietat: garnatxa blanca

Superfície: 9,8 hectàrees

Edat mitja: 27 anys

Viticultura: maneig tradicional

Situació de les parcel·les:

- Bot: 13 parcel·les (5,86 has.)
- Caseres: 4 parcel·les (3,36 has.)
- Gandesa: 1 parcel·la (0,28 has.)
- Horta de Sant Joan: 1 parcel·la (0,27 has.)

Tipus de sòls majoritari: calcaris, de textura franca i franco-argilosa

Rendiment: 2.721 kg/hectàrea

Anyada:

Caracterització climàtica octubre 2016 – setembre 2017

- Temperatura mitjana: 16,1° C, amb una primavera especialment càlida i seca
- Pluja: 391 mm, una ¼ part de la qual caiguda durant juny i juliol

Data de verema: la més primerenca de la història, 16 i 17 d'agost de 2017

Elaboració

Verema seleccionada i collida a mà. Fermentació i criança sobre mares durant 4 mesos en dipòsit d'acer inoxidable.

Grau alcohòlic volumètric: 13,8 % Vol.

Acidesa total: 5,1 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,22 grams / litre

Data embotellat: març 2018

Producció: 5.500 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural 44 x 24 mm

Temps mínim de criança en ampolla: 6 mesos

Recomanacions

Temperatura de servei: 10° C

Època de consum: 2018 - 2020

