

Laqvarta negre 2017

Tipus i estil:

Negre monovarietal de garnatxa peluda de Terra Alta DO de qualitat superior
Amb criança

Vinyes:

Varietat: garnatxa peluda (la indígena de la Vall de l'Ebre)

Superfície: 8,7 hectàrees

Edat mitja: 36 anys

Viticultura: maneig tradicional

Situació de les parcel·les:

- Bot: 11 parcel·les

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

Rendiment: 2.433 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, 30 d'agost de 2017

Elaboració

Verema seleccionada i collida a mà. Vinificació tradicional a temperatura controlada i criança durant 6 mesos en botes de roure francès de 300 i 225 litres, noves i de com a màxim 4 anys d'edat.

Grau alcohòlic volumètric: 14,3 % Vol.

Acidesa total: 4,9 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,3 grams / litre

Data embotellat: octubre 2018

Producció: 3.977 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural 44 x 24 mm

Recomanacions

Temperatura de servei: 14° C

Època de consum: 2018 - 2020

