

Laquarta blanc 2n any vinyes velles 2019

Tipus i estil

Blanc de segon any monovarietal de garnatxa blanca de Terra Alta DO

Complex, sec amb cos

Viticultura

Varietat: garnatxa blanca

Vinyes seleccionades: 16 parcel·les; 6,01 hectàrees

Edat mitjana: 35 anys

Viticultura: maneig tradicional

Situació de les parcel·les:

- Bot: 14 vinyes (5,17 has.)
- Caseres: 1 vinya (0,39 has.)
- Horta de Sant Joan: 1 vinya (0,45 has.)

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

Rendiment: 2.583 kg/hectàrea

Anyada

Caracterització climàtica octubre 2018 – setembre 2019: 14,9° C / 436 mm. Aquesta anyada d'hivern moderat i primavera fresca es recorda per les fortes calors del juny, amb màximes històriques i humitats baixíssimes. Malgrat això, la bona adaptació de la garnatxa i un setembre moderat va permetre una maduració adequada. La meitat de la pluja va caure a l'octubre i per tant, va tenir menys aprofitament. Anyada seca, especialment a l'estiu, en que s'accentuen els efectes del període de sequera obert el 2017.

Elaboració

Data de verema: 2 de setembre

Verema seleccionada i collida a mà. Fermentació i criança sobre mares durant 7 mesos en dipòsit d'acer inoxidable.

Grau alcohòlic volumètric: 14,04 % Vol.

Acidesa total: 5,6 grams / litre, expressada en àcid tartàric / Sucre total: < 0,5 grams / litre

Data embotellat: abril 2020

Producció: 5.366 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural 44 x 24 mm

Temps mínim de criança en ampolla: 12 mesos

Recomanacions

Temperatura de servei: 10° C / Època de consum: 2021 – 2024

Premis i reconeixements

Or a Grenaches du Monde 2021

Plata a Concours Mondial du Bruxelles 2021

Bronze a Decanter World Wine Awards 2021

